лучшие в мире

ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Михаил Зубакин Лучшие в мире пироги, кулебяки и расстегаи
- От автора «Хлеб наш насущный…»
- Глава 1 В начале было тесто
- Два способа приготовления теста
- Как сделать хорошее тесто
- Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)
- Дрожжевое кислое тесто (опарное)
- Исправление недостатков теста
- Разделка теста
- Расстойка
- Смазывание и посыпание изделий
- Выпечка изделий
- Отделка изделий
- Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков
- Слоеное тесто для пирога (на роме)
- Слоеное тесто для пирожков
- Тесто рассыпчатое
- Сдобное тесто на растительном масле
- Сдобное тесто на сливочном масле
- Сдобное тесто на сметане или на сливках
- Приготовление опары из дрожжей
- Тесто на дрожжах
- Тесто на скорую руку
- Пресное слоеное тесто
- Слоеное тесто на скорую руку
- Лапшовое тесто – рецепт 1
- Лапшовое тесто – рецепт 2
- Тесто для постных пирогов
- Тесто для пирогов в холодильнике
- Глава 2 Расстегаи
- Расстегаи московские
- Расстегаи семужные
- Небольшие расстегаи с рыбой
- Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)
- Расстегаи из щуки
- Расстегай московский с мясом и яйцом
- Расстегай с сельдью
- Расстегай с грибами и рисом
- Пирог-расстегай по-московски с вязигой и осетровой

головизной
- Пирог-расстегай скоромный
- Расстегаи московские с мясом
- Пирожки-растегаи со свежими сельдями
- Расстегаи суздальские с рыбой
- Пирог или пирожки-расстегаи с мясом
- Глава 3 Ватрушки
- Ватрушки из пресного теста
- Ватрушка с творогом плоская
- Ватрушка с творогом пышная
- Ватрушка с мясом
- Ватрушка с картофельным пюре
- Ватрушка с морковью
- Глава 4 Кулебяки
- Кулебяка «по всем правилам»
- Большая кулебяка по-старорусски
- Кулебяка со свежей капустой и рыбой
- Кулебяка старорусская с капустой и морковью
- Кулебяка с вязигой и рыбой
- Кулебяка с рыбой и яйцом
- Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом
- Кулебяка из дрожжевого теста
- Кулебяка со свежими грибами
- Кулебяка с солеными грибами
- Кулебяка праздничная по-русски
- Оформление праздничной кулебяки
- Кулебяка с капустой
- Украинская кулебяка
- Кулебяка белорусская
- Вариации на тему кулебяки
- Кулебяка «Закусочная»
- Кулебяки простые
- Кулебяка с мясом
- Пирог-кулебяка по-русски с рыбой
- Кулебяка постная
- Глава 5 Бабы
- Ромовая баба-1
- Ромовая баба-2
- Высокая баба на желтках
- Баба заварная
- Баба украинская
- Баба польская заварная
- Баба «Сакраментка»
- Баба прозрачная

- Баба кружевная
- Баба шафранная заварная
- Баба сбивная муслиновая
- Баба пуховая
- Ромовая баба (крупная)
- Ромовая баба (мелкая)
- Баба ромовая (средняя)
- Баба медовая
- Баба ванильная
- Баба маковая
- Баба ореховая
- Баба с шоколадом и орехами
- Баба шоколадная
- Баба капризная
- Баба нежная
- Баба миндальная с мукой
- Баба миндальная без муки
- Баба маковая
- Баба из лимона
- Баба бисквитная
- Баба снежная (по Е. Молоховец)
- Баба к кофе, приготовляемая на скорую руку
- Баба простая
- Баба тюлевая по-старинному
- Баба тюлевая по-современному
- Баба тюлевая простая
- Баба лимонная
- Бабы миндальные, очень нежные
- Бабка вишневая
- Бабка яблочная
- Бабка хлебная с яблоками
- Глава 6 Курники
- Простой куриный пирог
- Пирог куриный с рисом
- Пирог с курятиной особый
- Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)
- Старинный курник из гречневой каши и курицы
- Курник свадебный трехслойный
- Рисовый курник
- Курник гречневый
- Глава 7 Рыбники – рыбные пироги
- Рыбник поморский
- Рыбник с судаком
- Рыбник с форелью

- Рыбник с рыбой сибирский
- Рыбник с мойвой
- Пирог сибирский с рыбой и крупой
- Пирог рыбный с картофелем
- Простой пирог с рыбой
- Пирог с капустой и рыбой
- Рыбник с вязигой, рисом, яйцами и рыбой
- Пирог русский с вязигой по-средневолжски
- Разновидности начинок для пирога с вязигой
- Пирог или пирожки с вязигой (постные)
- Пирог со щукой
- Пирог из белого саго с семгой
- Глава 8 Русские пироги
- Пирог с мясом и яйцами
- Пирог с грибами и кашей
- Пирог с белыми грибами
- Простой картофельный пирог
- Пирог картофельный с грибами
- Пирог с капустой
- Пирог-каравай с рисом и мозгами
- Пирог или пирожки парижские
- Пирог царский или пирожки
- Пирог или пирожки по-любительски под соусом «Бешамель»
- Простой пирог со свежей капустой
- Пирог с начинкой из капусты и моркови
- Пирог печеный
- Пирог со свежей капустой
- Пирог с морковью
- Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)
- Пирог с мясом
- Пирог со свежим телячьим ливером
- Пирог с курицей и с рисом
- Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)
- Пирог с грибами и вязигой (постный или скоромный)
- Пироги с кашей
- Литовский картофельный пирог «Виртиняй»
- Пирог с грибами
- Пирог из изюма и орехов
- Пирог из постного дрожжевого теста
- Пирог с ревенем
- Пирог со щавелем
- Пирог с морковью сладкий
- Пирог с морковью несладкий

- Пирог с курагой
- Рулет с сухофруктами
- Пирог с клюквой
- Пирог с яблоками (открытый)
- Пирог с яблоками (закрытый)
- Пирог московский с вареньем
- Пирог именинный
- Пирог яблочный (не шарлотка)
- Пирог яблочный (шарлотка)
- Пирог с мучной крошкой
- Пирог с заварным кремом
- Рулет с зеленью
- Пирог глазированный
- Пирог с повидлом или джемом
- Пирог московский с творогом
- Пирог московский со свежими фруктами
- Домашний пирог с маком
- Московский пирог со свежими ягодами
- Глава 9 Караваи, булочки, крендели
- Каравай старорусский
- Девичник – свадебный каравай
- Каравай из белого хлеба
- Булочки к чаю
- Всевозможные формы булочек
- Булочка ванильная
- Бриошь (булочка сдобная)-1
- Бриошь-2
- Бриошь-3
- Булочка школьная
- Булочка с тмином
- Булочка повышенной калорийности с орехами
- Булочки лимонные и шафранные
- Булочка пряная
- Булочка глазированная
- Булочка с джемом
- Булочка с кремом
- Булочка слоеная
- Булочка с орехами
- Слойка с марципаном
- Слойка с повидлом
- Слойка плетеная
- Булочка с курагой
- Детская фигурная сдоба
- Калачи «Питерские»

- Крендель
- Крендель с орехами и миндалем
- Крендели в воде
- Крендельки
- Крендельки с маком
- Крендели еврейские
- Крендель с шафраном немецкий
- Крендельки рассыпчатые к чаю
- Крендельки, плетенки
- Вензель
- Сдоба обыкновенная
- Сдоба выборгская
- Сдобные штоллики
- Изюмные штолли
- Глава 10 Пирожки
- Тесто на дрожжах для пирожков
- Штрицель для пирожков
- Пирожки печеные из дрожжевого теста
- Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста
- Пирожки трубочкой
- Пирожки треугольные
- Пирожки из сдобного пресного теста
- Пирожки с картошкой
- Пирожки «Мадэлен»
- Слоеные пирожки с мозгами
- Слоеные пирожки в виде рога изобилия с кремом «Бешамель»
- Слоеные пирожки с печеночным фаршем и ромом
- Слоеные пирожки с фаршем из телятины
- Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня
- Слоеные пирожки с капустой и морковью
- Русские пирожки со свежими грибами
- Литовские пирожки с солеными грибами
- Пирожки (или пирог) со свежими грибами
- Пирожки (или пирог) с гречневой кашей и грибами
- Пирожки (или пирог) с рисом и грибами
- Пирожки (или пирог) с печенкой и кашей
- Пирожки сырные
- Пирожки с гречневой кашей и яйцами
- Пирожки с отварным телячьим ливером
- Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, вязигой и яйцами
- Пирожки с говяжьим фаршем
- Левашники
- Наливашники

- Пирожки с пшенной кашей
- Пирожки (или пирог) из свежей капусты
- Самбуса бараки (пирожки с мясом слоеные по-узбекски)
- Маленькие слоеные пирожки для бульона
- Слоеные пирожки с капустой для бульона
- Пирожки (или пирог) из кислой капусты с грибами
- Пирожки простые печеные
- Пирожки семейные с томатами
- Глава 11 …и другая выпечка
- Рулет с маком
- Рулет с корицей
- Пряники медовые
- Бабушкины прянички
- Коврижка
- Струдели с маком
- Глава 12 Фарши и начинки
- Соус для начинок
- Фарш из мяса
- Начинка из риса
- Начинка из риса с креветками и кальмарами
- Начинка из риса с грибами
- Фарш из грибов
- Фарш из грибов с картофелем или капустой
- Начинка из мяса и яйца
- Начинка из ливера
- Начинка из печени и гречневой каши
- Начинка из рыбы
- Начинка из рыбы и квашеной капусты
- Фарш рыбный с рисом
- Рыбная начинка с луком
- Начинка из вязиги
- Начинка из квашеной капусты и мяса
- Фарш из квашеной капусты
- Фарш из свежей капусты
- Начинка из свежей капусты и грибов
- Начинка из моркови
- Начинка из гороха или фасоли
- Начинка из творога простая
- Фруктовая начинка
- Фарш из зеленого лука
- Начинка из зеленого лука с яйцом
- Начинка из творога с изюмом или орехами
- Начинка из яблок

Михаил Зубакин Лучшие в мире пироги, кулебяки и расстегаи

От автора «Хлеб наш насущный…»

Блюда из злаковых культур: проса и ржи, пшеницы, ячменя, овса – испокон веков составляли основу традиционного русского питания. В наши дни основой повседневного стола все больше становятся мясные и молочные изделия, морепродукты, а в старину зерно потребляли в любом виде – поджаривали, размачивали, взращивали (на солод), мололи; из муки варили каши и пекли лепешки в очаге, на раскаленных камнях или в печи. Из пресного теста готовили также сочни, оладьи, ватрушки, шаньги, колобки и всякие пряники на меду. Эти архаические блюда очень долго сохранялись в традиционном быту, если не как повседневная пища, то как ритуальные блюда (вспомним масленичные блины, поминальную и рождественскую кутью и многое другое).

Впрочем, и более привычный для современного человека хлеб, приготовленный на закваске (так называемый кислый, или квасной), также был известен славянам очень давно. В старину закваску творили с хмелем, или, как говорится в берестяных грамотах, «на хомолю». Чаще же в качестве закваски использовали остатки кислого теста от предыдущего замеса.

Форма хлеба определялась конструкцией русской печи с ее плоским подом (отсюда такие названия, как подовые пироги). Хлеб ели каждый день и при каждой трапезе. Большой круглый хлеб назывался «каравай» или «коврига». Слово «каравай» долгое время служило синонимом хлеба вообще. Привычный для нас хлеб продолговатой формы появился сравнительно недавно.

Основными видами хлеба были в старину, да и до сих пор остаются, ржаной (черный) и пшеничный (белый), который различался качеством помола муки. Предпочтение отдавалось крупчатой – хорошо обработанной пшеничной муке. Вкус хлеба во многом определялся тем, просеивали муку или нет, а если просеивали, то как. Самый грубый вкус был у мякинного хлеба (из непросеянной муки), потом шел решетный (муку просеивали через решето), а лучше всех был ситный – из муки, просеянной через сито. Ситный хлеб известен и поныне, хотя мало кто помнит, что обозначает это название.

Из разных сортов хорошей пшеничной муки пекли как церковные просфоры, так и любимую повседневную и праздничную выпечку: разного рода калачи и пироги. В тесто для пирогов добавляли сдобу – яйца и масло; постные пироги готовили с капустой, морковью, грибами и крупами, а скоромные – с рыбой и мясом, а том числе с зайчатиной. Москва

традиционно славилась такими видами выпечки, как кулебяки и расстегаи (пироги, раскрытые с одного бока). Адам Олеарий, посетивший Москву в 1730-х годах, свидетельствовал: «У них есть особый род печенья, который они называют пирогами… и начиняют эти пироги мелко искрошенной рыбой или говядиной с луком, затем поджаривают в масле, а в постные дни – в оливе. Такие печенья довольны вкусны, и ими угощает каждый своего гостя, если хозяин расположен к нему и хочет хорошенько накормить гостя».

Мясо, рыбу, овощи и грибы для традиционных русских пирогов рубили тесаками в ваганах. Так называлось корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая на плоское блюдо. Эта мисочка просуществовала в кухонном инвентаре всех славян до самого начала XX века. И вышла из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленым мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы были сеченые (порубленные и оттого лучше проветриваемые) начинки, а не терто-молотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

«Кузьма перебросил на левое плечо салфетку, взял вилку и ножик, подвинул к себе расстегай, взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями, моментально и беззвучно обратил рядом быстрых взмахов расстегай в десятки узких ломтиков, разбегавшихся от цельного куска серой налимьей печенки на середине к толстым зарумяненным краям пирога.

– Розан китайский, а не пирог! – восторгался В. П. Далматов.

– Помилуйте-с, сорок лет режу, – как бы оправдывался Кузьма, принимаясь за следующий расстегай. – Сами Влас Михайлович Дорошевич хвалили меня за кройку розанчиком».

В. А. Гиляровский. «Москва и москвичи»

Глава 1 В начале было тесто

Два способа приготовления теста

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные 10–40 г, соль 12–15 г, вода или молоко от 400 до 500 г

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

Как сделать хорошее тесто

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух – лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту перестаивать – пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли, если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.

Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)

Молоко или смесь молока с водой – 1/2 л, дрожжи – 25–30 г, сахар – 2 ст. ложки, соль – 1/4 ч. ложки, маргарин – 150 г, пшеничная мука – 900 г

Самые простые виды теста делают безопарным способом. Его используют, если тесто нужно приготовить не очень сдобное. В миску влить подогретое молоко, дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, соль. Все как следует размешать, затем всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса положить размягченный до густоты сметаны маргарин. Он должен полностью соединиться в тестом. Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и ладоням. Теперь его нужно присыпать мукой и поставить часа на три в теплое место подниматься.

Дрожжевое кислое тесто (опарное)

Опарный способ несколько сложнее, зато сдоба получается более пышной при выпечке. Итак, сначала делаем опару. Разведенные теплым молоком дрожжи соединим с сахаром, добавим оставшееся теплое молоко и, всыпав примерно половину муки, поставим опару в теплое место подходить на 2–3 часа, до тех пор пока она не увеличится в 1,5–2 раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Теперь можно добавить в нее растворенную соль, оставшуюся муку и хорошенько размешать. Постепенно добавляя размягченный маргарин, будем вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды.

Чем больше жира и сахара в тесте, тем дольше оно будет подниматься. Но учтите, что перестоявшее тесто становится жидким, кисловатым на вкус, и порой булки при выпекании из такого теста опадают.

Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 градусов. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 градусов и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус. Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

Разделка теста

Готовое тесто делят на порционные куски.

Вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании получается упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия. Шарики теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий и при выпечке они равномерно пропекаются.

Расстойка

Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, трудно пропекаемым.

Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватыми, с излишней расстойкой – расплывчатыми.

Смазывание и посыпание изделий

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последний иногда добавляют воду. Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5—10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой. Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через сито.

Выпечка изделий

Мелкие и полностью расстоявшиеся изделия выпекают при 260–280 градусах, а крупные и неполностью расстоявшиеся – при 230–250 градусах.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получаются обливистые, с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – без увлажнения, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в жарочном шкафу. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

Отделка изделий

Многие изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю. Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами. Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

Мука – 600 г, масло сливочное – 300 г, яйца – 6 шт., молоко – 1,5 стакана

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать 3 стакана просеянной муки, 3 чайные ложки соли, положить 6 штук яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым полотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного поднялось.

Часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипнуть край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать толчеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в духовку. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо, раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипнуть и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять 2 перышка и, связав их вместе, сделать кисть. Ставить в духовку пирог или пирожки нужно при такой температуре, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

Слоеное тесто для пирога (на роме)

Просеянная пшеничная мука – 800 г, масло сливочное – 800 г, яйцо – 1 шт., ром – 1 рюмка (75 мл), холодная вода – 1 стакан

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1,5–2 мм, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 сырое яйцо и 3 чайные ложки соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто.

Тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло не соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить масло, также загнув с четырех сторон, опять бить; так повторить раза четыре, пока масло растворится полностью. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанный маслом противень или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипнуть в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод.

Когда духовка разогреется поставить в нее приготовленное тесто. Когда оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержать с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

Слоеное тесто для пирожков

Просеянная пшеничная мука – 600 г, вода – 1 стакан, яйца – 2 шт., соленое сливочное масло – 400 г

Чтобы удалось слоеное тесто, надо его готовить в холодном месте. Взять стакан воды, 2 яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 400 г соленого сливочного масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипнуть. Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на 3 части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и поместить в холодное место; так поступать от 4 до 6 раз.

Духовка для слоеного теста должна быть хорошо нагрета, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не расслоится.

Тесто рассыпчатое

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 200 г, мука – 400 г, немножко воды и соли

Смешать яйца с маслом, мукой и солью, замесить тесто, потом тонко раскатать скалкой, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как для пирожков.

Сдобное тесто на растительном масле

Растительное масло – 200 г, мука – 400 г, яйца – 2 шт., желтки – 2 шт., красное столовое вино – 8 ст. ложек, сливки – 5 ст. ложек, немного соли 200 г растительного масла и смешать с 400 г муки, 2 яйцами, 2 желтками, 8 столовыми ложками вина, 5 столовыми ложками сливок и щепотью соли.

Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это 2 раза. Употреблять для приготовления пирожков.

Сдобное тесто на сливочном масле

Просеянная мука – 200 г, масло сливочноо – 500 г, сметана – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., холодная вода – 1,5 стакана, соль – 3 ч. ложки

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1,5 стакана холодной воды, положить 3 столовых ложки сметаны, яйцо и, посолив 3 чайными ложками соли, вымешать, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда тесто вновь раскатать в виде лепешки и опять уложить масло, продолжать натирать до тех пор, пока не вотрутся вся взятая мука и масло.

Затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг, на 5 см меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную маслом сковороду, загнуть края, выложить на этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и поместить в духовку или печь часа на полтора или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел. Поэтому, когда пирог подрумянится, его сверху закрывают смоченной бумагой и оставляют допекаться.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Сливочное масло – 100 г, яйца – 1–2 шт., сливки (или сметана) – 1/2 стакана, щепотка соли, вода – 1/4 стакана, мука – 600–800 г, для смазывания яйцо – 1 шт., масло для жарки

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1–2 яйца, вылить стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, 1/4 стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Подходящее тесто несколько раз обязательно обминают. При этой процедуре из него выходит углекислый газ, излишек которого замедляет процесс брожения, тесто обогащается кислородом, благодаря чему увеличивается в объеме. У хорошего пекаря тесто мягкое и эластичное, нажмешь на него пальцем – и углубление быстро исчезнет. Из такого теста получатся прекрасные пироги.

Приготовление опары из дрожжей

Мука – 1/4 стакана, сухие дрожжи – 12 г, вода – 2 стакана

Взять сухих дрожжей величиной с грецкий орех (12 граммов), положить в горшок (стаканов на 6) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки 1/4 стакана, тщательно размешать: затем, накрыв чистым полотенцем, завязать и поставить в теплое место для того, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2–3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара и будет применяться для приготовления теста.

Тесто на дрожжах

Мука – 1,5 стакана, теплая вода или молоко – 1 стакан, дрожжи – 5 г, соль, яйца – 2–3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка

Взять полный стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей и полтора стакана муки, замесить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 столовую ложку масла и муки столько, чтобы тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться.

Делать пирожки с любым фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

Тесто на скорую руку

Сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., молоко или вода – 1/2 стакана, мука – 600–800 г

Взять 100 г сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца, 1/2 стакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и сделать пирожки.

Пресное слоеное тесто

Слоеное тесто (основной рецепт): мука – 2 стакана, холодная вода – 1 неполный стакан, яйцо – 1 шт., соль – 1/4 ч. ложки, щепотка лимонной кислоты или уксус – 1 ч. ложка, маргарин – 250 г

Наберемся терпения: приготовление слоеного теста включает в себя 3 различные операции.

В горке просеянной муки сверху сделать углубление, куда влить взбитое яйцо и воду, добавить соль, лимонную кислоту и вымесить однородное тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и выставить на холод на полчаса.

Теперь размять маргарин, смешать его с 2–3 столовыми ложками муки, раскатать в виде квадрата, вынести на холод. При этом надо учитывать, что приготовленное ранее тесто и наш квадрат должны быть одинаковой крутости.

Тесто раскатать прямоугольником с утолщенной серединой и примерно вдвое больше квадрата. Теперь представьте, что наш квадрат – это письмо, которое надо запечатать в конверт, то есть – в пласт из теста. После этого надо раскатать «письмо» и сложить его вчетверо. Оставить минут на 10, потом посыпать мукой и снова раскатать, сложить вчетверо и поставить на холод. Минут через 20 еще дважды повторить эту операцию.

Слоеное тесто на скорую руку

Мука – 2 стакана, маргарин – 200 г, холодная вода – 1/2 стакана, щепотка соли, сахар – 1 ч. ложка

В просеянную муку положить небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Соль и сахар растворить в холодной воде, соединить с мукой и маргарином и быстро вымесить в однородное тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3–4 часа в холодильнике.

Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для торта «Наполеон».

Лапшовое тесто – рецепт 1

Мука – 300 г, теплая вода – 1 неполный стакан, соль – 1/2 ч. ложки, маргарин – 60 г

Муку просеять на доску, сделать в муке лунку, налить теплую воду с солью, растопленное масло или маргарин и яйцо. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом, выложить на деревянную доску, которую нужно поставить на полчаса над посудой с горячей водой – мука разбухнет и тесто станет более податливым.

Лапшовое тесто – рецепт 2

Мука – 300 г, теплая вода – 2/3 стакана, соль – 1/2 ч. ложки, яйцо – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки

Приготовление аналогично предыдущему.

Тесто для постных пирогов

Мука – 800 г, теплая вода – 2 стакана, сухие дрожжи – 1 ч. ложка, сахар – 1 ст. ложка, горчичное масло – 200 г

Опару для пирога надо поставить или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться. Тесто готовится следующим образом: взять 400 г муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, потом высыпать муку в емкость, в которой будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв емкость полотенцем или салфеткой. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 400 г муки, из этого количества оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить 1 столовую ложку сахара, влить 200 г горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, месить его рукой до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев горшка и от рук. После этого поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто из емкости, немного «повалять», наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам.

«Сваляв» тесто, оставить его полежать на столе 20–30 минут; потом раскатать скалкой тесто толщиной в пол-пальца или тоньше, переложить на противень, слегка смазанный маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь. Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой духовке выпекается полчаса. Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет «с закалом».

Тесто для пирогов в холодильнике

Молоко – 500 мл, маргарин – 250 г, дрожжи – 100 г, соль – 1 1/2 ч. ложки, сахар – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., мука – 6 стаканов

Тесто замесить и поставить в холодильник под морозильную камеру на 1 час. Через час разделывать пироги, булки и сразу печь.

Глава 2 Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это—круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой [1] , а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал «художественно» разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбегавшихся от центрального куска печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так «художественно» резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев, нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей. Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца, если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, – они назывались московские, подавались горячими как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

Расстегаи московские

На 4 расстегая – 100 г слоеного теста и 40 г фарша

На 500 г слоеного теста: мука – 250 г, мука на подсып – 1 ст. ложка, мука для подготовки жиров – 1 ст. ложка, маргарин – 100 г, яйцо – 1 шт., вода – 1/2 стакана, соль – 1/2 ч. ложки, лимонная кислота на кончике ножа

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15–20 минут до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12–14 градусов.

Слоение теста: раскатать тесто в прямоугольные пласты 30–60 см длиной и толщиной 2–2,5 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30–40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок. Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230–250 градусов.

Расстегаи семужные

Мука – 750 г, сахар – 5 г, маргарин – 10 г, меланж [2] – 15 г, дрожжи – 5 г, вода – 60 мл, мука для подпыла – 30 г, фарш – 800 г, меланж для смазки – 30 г, жир для смазки – 50 г, соль

Тесто приготовить опарным способом: в теплое молоко или воду (60–70 % общего количества жидкости) ввести разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивать до получения однородной массы.

Когда опара увеличится в объеме в 2–2,5 раза, а затем начнет опадать, в нее влить остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, вымесить, добавить растопленный жир и завершить замес. Затем тесто следует накрыть марлей и оставить на 2–2,5 часа для брожения. Во время брожения тесто один или два раза следует обмять.

Сформовать шарики, расстоять в течение 5—10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых выложить фарш; края защипнуть веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить расстегаи на лист, смазанный маслом, дать расстояться, смазать меланжем и выпекать.

При подаче расстегаев с рыбой сверху следует положить ломтик лососины, семги или кеты семужного посола. А при подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца.

Небольшие расстегаи с рыбой

Для теста: молоко – 150 мл, дрожжи – 8 г, мука – 700 г, яйца – 2 шт., маргарин – 25 г, сливочное масло – 30 г, сахар – 40 г, соль по вкусу

Для фарша: филе зубатки или трески – 700 г, сливочное масло – 25 г, немного отварного риса, зелень петрушки или укропа, соль, перец по вкус

Подогреть слегка 150 мл молока, положить в него 8 г дрожжей и щепотку сахара, размешать. Всыпать 200 г муки, снова смешать. Опару поставить в теплое место и накрыть сверху полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль по вкусу, 2 яйца, 25 г маргарина или сливочного масла и 30 г сахарного песка. Размешав все это, высыпать остальную муку (500 г). Тесто хорошенько вымесить и влить в него 30 г растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить рыбный фарш из 700 г любого рыбного филе. Нарезать филе кусочками, положить в кастрюлю, добавить 25 г сливочного масла, влить немного воды или бульона, посолить и поперчить по вкусу и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на небольшой огонь. Время от времени помешивать.

Когда рыба будет готова, смешать ее с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки или укропа, солью, перцем.

Дать фаршу охладиться, а затем ложечкой класть его на середину лепешечек из раскатанного теста (как это обычно делается для пирожков). Скрепляя края теста, оставить в середине небольшое отверстие (подавая горячие расстегаи на стол, в отверстие можно положить кусочек сливочного масла или икры).

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенной водою яичным желтком. Температура в духовке должна быть не выше 200 градусов.

Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

Для теста: мука – 600–800 г, растительное масло – 3 ст. ложки, дрожжи, соль

Для фарша: щука – 500–600 г, семга – 400 г, соль, перец, зелень петрушки, мускатный орех, растительное масло – 100 г

500—600 г мякоти щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в 1/3 стакана растительного масла, положить соль, перец, мускатный орех, рубленую зелень петрушки, размешать, 400 г семги нарезать ломтиками. Приготовить постное теста на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху – опять фарша, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, далее выпекать в духовке.

Расстегаи из щуки

Для теста: мука – 400 г, масло – 3 ст. ложки, дрожжи – 25–30 г, яйца – 2 шт., молоко – 1 1/4 стакана

Для фарша: щука – 300 г, семга – 300 г, перец черный молотый 2–3 щепотки, сухари толченые – 1 ст. ложка, соль по вкусу

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 столовые ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него – тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10–15 минут.

Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями.

Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210–220 градусов.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой. Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон. Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

Расстегай московский с мясом и яйцом

Для фарша: мясо – 800 г, маргарин – 3 ст. ложки, яйца, сваренные вкрутую – 5 шт., соль, перец черный молотый – по вкусу

Приготовить обычное кислое тесто. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом.

Измельченное мясо положить на противень (или сковороду), смазанный маргарином, немного потушить, затем вторично пропустить через мясорубку (или порубить), добавить к нему соль, перец, рубленые яйца. Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8—10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой.

Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 градусов. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Расстегай с сельдью

Для теста: мука – 400 г, масло – 3 ст. ложки, дрожжи – 25–30 г, молоко – 1 1/4 стакана, луковицы – 3 шт., перец черный молотый несколько шепоток

Фарш: сельдь иваси – 5 шт., яйцо – 1 шт., сухари толченые – 1 ст. ложка

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Для фарша: мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь.

Далее готовить по предыдущему рецепту.

Расстегай с грибами и рисом

Грибы сушеные – 200 г, лук репчатый – 1 головка, маргарин – 2–3 ст. ложки, рис – 100 г, соль, перец черный молотый по вкусу

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8—10 минут.

Для приготовления начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5–7 минут.

Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 градусов. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Пирог-расстегай по-московски с вязигой и осетровой головизной

Для этого расстегая делают довольно густую опару на кипяченом молоке (теплом), причем берут на 200 г муки 1 стакан молока, 10 г дрожжей.

Положить муку в опарную банку. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и влить в муку, не мешая; затем влить теплое молоко и тогда уже все тщательно размешать, выбить и поставить подняться. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить 1 чайную ложку соли, всыпать еще 200 г муки и влить 0,5 стакана тоже теплого молока, в котором распустить 0,5 чайной ложки пищевой соды, чтобы тесто было пузырчатое, и дать еще один раз подняться.

Приготовить фарш из риса, вязиги, хрящей осетровой или севрюжьей головы, лука и осетровой тешки. Вязигу на фарш предварительно надо замочить в холодной воде, до тех пор пока она не разбухнет, а потом эту воду слить, залить вновь холодной водой и поставить варить в кастрюлю под крышкой сначала на сильном огне. Как только вода закипит, варить на тихом огне до готовности, т. е. до тех пор, пока вязига станет настолько мягка, что будет разрываться при надавливании ногтем; после этого воду слить, а вязигу мелко изрубить или пропустить через мясорубку.

Рис берут в половинном количестве взятой вязиги, отварив его, обливают холодной водой, чтобы он был рассыпчатый, и заправляют постным маслом; лук берется также в половине взятой вязиги и тушат его; хрящи головизны отваривают до мягкости и также пропускают отдельно через мясорубку или рубят мелко. Осетровую тешку можно брать свежепросоленную, отварив ее до мягкости.

Когда тесто поднимется вторично, разделить его на желаемые части, чтобы при раскатывании величина была размером примерно с чайное блюдце, и на каждую часть положить фарш в следующем порядке: в середину каждого кружка положить первый ряд рису, затем ряд тушеного рубленого лука, потом ряд хрящей, затем ряд вязиги и сверху – ломтики тешки. Уложив таким образом фарш, защипнуть каждый кружок, как ватрушку, оставив середину открытой. Обмазать тесто каждого расстегая молоком, положить на каждую открытую середину кусочек с чайную ложечку сливочного масла или влить постного масла, положить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Ставить противень с расстегаями надо всегда в горячую духовку, так как в холодной тесто делается жидким.

Пирог-расстегай скоромный

Тесто берется как на ватрушки или вообще кислое тесто на дрожжах, куда перед приготовлением самих расстегаев прибавляют немного пекарского порошка, отчего тесто становится замечательно пышным.

Тесто раскатать не очень толсто, величиной с чайное блюдце, положить на него фарш, а сверху – нарубленные кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, вокруг защипнуть, оставив середину открытой, как у ватрушек, смазать маслом и поставить в духовку. Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного лука, перца, соли, а на фарш положить нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь. Подается к чистым мясным бульонам.

Расстегаи московские с мясом

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для фарша: мясо без костей – 1 кг, лук – 2–3 головки, морковь – 1–2 шт., сливочное масло или маргарин – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец и зелень по вкусу

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на шарики массой 200–250 г, дать расстояться 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку и обжарить, помешивая, до готовности. Отдельно поджарить лук до кремоватого цвета, смешать с мясом и пропустить через мясорубку еще раз. Добавить мелко нарезанную морковь, зелень, посолить, поперчить и перемешать.

На середину каждой лепешки положить фарш и защипнуть края веревочкой так, чтобы середина осталась открытой. Затем положить на противень, смазанный жиром, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 градусов в течение 8—10 минут.

Пирожки-растегаи со свежими сельдями

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для начинки: сельдь – 6–8 шт., лук – 6—12 шт., масло подсолнечное – 1–2 ст. ложки, яйцо для смазки – 1 шт.

Смешать 6—12 штук измельченных луковиц с 1–2 столовыми ложками подсолнечного масла. Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, накрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в духовке.

Можно использовать 6–8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегаи суздальские с рыбой

3 кг сдобного дрожжевого теста

Для фарша: рыбное филе – 1 кг, рис – 2 ст. ложки, яйца, сваренные вкрутую – 3–4 шт., сырое яйцо – 1 шт., сливочное масло или маргарин – 50 г, лук – 2–3 головки, соль и перец по вкусу

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом и сделать из него шарики массой 100–150 г. Дать тесту расстояться в течение 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук, мелко нарубленные яйца, отварной рис, все перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 градусов.

Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

1 кг кислого дрожжевого теста

Для фарша: мясо – 400 г, лук – 5 шт., яйца – 3 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать величиной с большое блюдце. Выложить на него фарш. Лепешки кругом защипнуть, как ватрушки, смазать маслом и поставить в духовку.

Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного с луком, перцем, солью, на фарш положить кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, сверху – нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь.

Эти расстегаи подают к бульонам из говядины.

Глава 3 Ватрушки

Ватрушки – национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки – это русская пицца. Выглядят они как круглые пироги, открытые сверху и защипнутые только с краев, наполненные, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом. Название происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, – имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском, болгарском и даже в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушка наша имеет круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Это символизирует домашний огонь (огонь, защищенный очагом, огонь внутри очага), прирученный, обузданный человеком. Интересно, что великий русский писатель Н. В. Гоголь писал слово «ватрушка» через букву «о», полагая, что оно происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переиначивания слова «творог» – «вотри творог в вотрушку») и что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель.

Ватрушки в старину делали из смеси пшеничной и ржаной муки, а сейчас из пшеничной муки высшего качества. Иногда ватрушки делают несладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают.

Тесто для ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, но можно и слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю.

Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают меланжем (смесью желтка и сливочного масла), чтобы они после выпечки приобретали румяный, красивый, глянцевитый вид. Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

После выпечки ватрушки следует выложить не на блюдо, иначе они отпотеют, а на деревянную доску, обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать «отдохнуть» 10–15 минут, после чего их можно есть. Только после всех этих

операций ватрушки приобретут настоящий ватрушечный вкус.

Ватрушки из пресного теста

Для теста: мука – 900 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 4 шт., сахар – 60 г, сода – 10 г, соль – 10 г, кислота лимонная – 10 г, вода – 400 мл

Для начинки: жирный творог – 800 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, изюм, ванилин по вкусу. Яйца для смазки ватрушек – 1 шт., масло растительное рафинированное для смазки листов – 10 г

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипнуть. Уложить защипнутые кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5–2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожной начинкой, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

Ватрушка с творогом плоская

Для начинки: творог – 400 г, сметана – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сливочное масло – 1/4 ст. ложки, сахар – 1/2 ст. ложки

Взять дрожжевое тесто, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипнуть тесто, оставив начинку открытой. Ватрушки смазать взбитым яйцом, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 минут.

Подаются к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

Ватрушка с творогом пышная

Мука – 700 г, сахар – 50 г, маргарин столовый – 40 г, меланж – 40 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, творог – 500 г, мука для подпыливания – 20 г, масло растительное рафинированное для смазки листов – 15 г, меланж для смазки изделий – 30 г

Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при температуре 230–240 градусов.

Ватрушка с мясом

Для теста: мука – 1 кг, вода или молоко – 400 мл, сахар – 25 г, соль – 25 г, дрожжи – 25 г

Для фарша: говядина жирная – 1 кг, лук репчатый – 200 г, вода – 200 мл, перец; растительное масло для жарки – 200 г

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на ее середину фарш и края теста защипнуть, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Ватрушка с картофельным пюре

Для теста: мука – 1 кг, маргарин столовый – 100 г, молоко – 500 мл, сахар – 25 г, соль – 25 г, дрожжи – 20 г

Для фарша: картофель – 400 г, молоко – 100 мл, соль – 40 г; растительное масло для смазки изделий – 150 г

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом около 60 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10–15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать растительным маслом и выпекать при 200–230 градусах.

Ватрушка с морковью

Для теста: мука – 1 кг, маргарин – 100 г, вода – 400 мл, сахар – 80 г, соль – 20 г, дрожжи – 40 г, яйцо – 1 шт.

Для фарша: морковь – 700 г, сахар – 100 г, лимонная цедра – 5 г, яйца – 3 шт., сметана – 200 г, мука – 60 г

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

В фарш к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Глава 4 Кулебяки

Видный теоретик русской кулинарии В. Похлебкин характеризует это традиционное русское блюдо как «закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона. При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки – дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) – после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта – мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому добавляют другие компоненты – рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки – мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба с рисом и луком».

От пирога кулебяка отличается именно своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку приготовляют с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

А вот герой Гиляровского Ленечка был «изобретателем кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка; и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку приготовляли только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки». Рассказывал писатель также и про «байдаковский пирог» – огромную кулебяку с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а сверху – более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Наш читатель, пожелавший приготовить пирог по старинному русскому рецепту должен учитывать, что начинки для этих пирогов всегда рубятся большим кухонным ножом, а не

перемалываются на мясорубках и тем более в комбайнах.

Кулебяка «по всем правилам»

Мука – 1 кг, молоко – 1 3/4 стакана, дрожжи – 50 г, сливочное масло – 100–125 г, яичные желтки – 4–5 шт., сахар – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть: затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35–45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Большая кулебяка по-старорусски

Для теста: мука – 1,2 кг, сливочное масло – 400 г, яйца – 6 шт., молоко – 2 стакана, сухие дрожжи – 10–15 г, щепотка соли

Для фарша: свежая рыба без костей – 800 г, лук – 5 шт., сливочное масло – 600 г, зелень укропа – 1/2 стакана, гречневая крупа – 3 стакана, яйца – 3 шт., вяленая лососина – 800 г

Тесто замесить на молоке с дрожжами *(о тесте см. выше),* дать подняться и прибавить масло, яйца, соль, оставшуюся муку и дать еще раз подняться, а между тем в это время приготовить начинку: взять филе какой-либо свежий рыбы без костей, поджарить в 200 г масла с 5 головками лука, прибавить 1/2 стакана рубленой зелени укропа и все хорошо порубить. Отдельно взять 3 стакана гречневой крупы, растереть с 2 сырыми яйцами, высушить и протереть через сито.

Вскипять 0,7 л воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо размешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовку, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем.

Отдельно приготовить ломтики семги и сделать кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатать тесто, оставляя края настолько, чтобы их можно было сверху закрыть и защипнуть. На середину этого теста выложить половинное количество фарша, на него – ломтики семги, на них положить остальной фарш, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку.

Когда пирог будет готов, то вынуть его из духовки и прикрыть полотенцем или салфеткой, чтобы он обмяк.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

Тесто дрожжевое – 1,2–1,3 кг

Для начинки: крепкий, плотный, сахарный кочан капусты – 1 кг, сливочное масло – 200 г, яйца, сваренные вкрутую, – 6 шт., соль, перец черный молотый, рыба – 1 кг

Для жарения рыбы: сливочное масло – 50–60 г, для смазывания яйцо – 1 шт.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Добавить соль, перец. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки – куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь положить капустную начинку и, закрыв тестом, защипнуть шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка старорусская с капустой и морковью

Приготовление теста. Дрожжи растворить в теплой кипяченой воде, добавить растопленное масло, ввести яйца и муку, смешанную с солью. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, накрыть чистой салфеткой. Когда тесто поднимется, раскатать его в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см. На середину выложить половину подготовленной начинки, затем – слой заранее приготовленных блинчиков и сверху – остальную начинку. Смазав предварительно края яйцом, защипнуть их аккуратным швом посередине. Выложить кулебяку на противень, смазанный маслом, швом вниз, поставить на полчаса в теплое место. Затем пирог смазать яйцом и выпекать в горячей духовке с температурой 230–250 градусов до золотистой корочки. Если во время выпечки зарумянится один конец кулебяки, то ее следует перевернуть другим концом, а если начнет подгорать сверху – покрыть влажной бумагой.

Готовую кулебяку следует накрыть полотенцем, чтобы она сохранила мягкую корочку.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, промыть, мелко нашинковать. Морковь очистить, промыть, натереть на крупную терку. Выложить капусту и морковь в сковороду и тушить на растительном масле до мягкости. В охлажденную массу добавить сваренные вкрутую мелко нарубленные яйца, измельченную зелень, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Кулебяка с вязигой и рыбой

Тесто дрожжевое – 1,2–1,3 кг

Для начинки: вязига – 100 г, рыбное филе – 500 г, яйца – 6 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, лук – 1 шт., соль, перц по вкусу

Этот пирог делается также из слоеного теста.

Для начинки на ночь следует замочить 100 г вязиги, на другой день сварить ее до мягкости, слить воду, остудить, порубить не очень мелко, сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить столовую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размешать. Отдельно очистить рыбу, лучше судака или линя, распластать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яиц, сварить, порубить, посолить, посыпать перцем. Когда начинка будет готова, раскатать слегка тесто, поместить его на глубокую сковороду, смазанную маслом, положить прежде всего ряд вязиги, потом рыбу, нарезанную кусками, затем яйца, полить маслом, покрыть другим кружком теста, защипнуть края, помазать яйцом или маслом, посыпать сухарями и, если пирог из теста на дрожжах, дать подняться и поставить в горячую духовку.

Кулебяка с рыбой и яйцом

Тесто дрожжевое – 1,2–1,3 кг

Для начинки: рыба без костей и кожи – 0,8–1 кг (осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука или даже окунь), яйца, сваренные вкрутую, – 5 шт., соль, перец молотый по вкусу

Для жарения рыбы: 150 г сливочного масла

Взять рыбу, снять мякоть с костей и кожи, обжарить в сливочном масле, мелко нарубить, охладить, приправить солью, перцем, смешать с мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить на него половину рубленой рыбы, на нее – куски обжаренной в сливочном масле рыбы без костей, приправленной солью и молотым черным перцем, поверх кусков рыбы положить оставшуюся половину рубленой рыбы, соединить противоположные концы теста, тщательно защипнуть шов, перевернуть пирог швом вниз и, придав ему форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень. Поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 градусов до готовности. Когда пирог зарумянится, подавать к праздничному столу под водку.

Приготавливая начинку для кулебяки, следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле. Отваривают (в подсоленной воде) только угря. Сигов кладут в пирог сырыми, чищенными, выпотрошенными, без костей.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

Тесто дрожжевое – 1,2–1,3 кг

Для начинки: рис – 200 г, сливочное масло – 100 г, рыба, очищенная от костей и кожи – 1–1,2 кг, яйца, сваренные вкрутую, – 5 шт., соль по вкусу

Для жарения рыбы: 50–60 г сливочного масла

Для смазывания: 1 желток

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, защипнуть шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Кулебяка из дрожжевого теста

Для теста: мука – 300 г, маргарин столовый – 200 г, меланж – 25 г, кислота лимонная – 0,4 г, вода – 120 мл, соль по вкусу

Для начинки: (из вязиги; из яиц с репчатым луком; из жареного мяса с луком; из свежих грибов; из квашеной капусты и т. д.) – 500 г, меланж для смазки – 10 г

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на продольные полосы шириной 18–20 см. На середину полосы по всей ее длине положить начинку, края теста соединить и защипнуть, сформованную кулебяку уложить на лист швом вниз и оставить для расстойки. Перед в печкой смазать меланжем и проколоть в 2–3 местах.

Перед подачей кулебяку нарезать на порции по 100–150 г и подавать в горячем или холодном виде.

Кулебяка со свежими грибами

Тесто дрожжевое – 1,3 кг

Для начинки: свежие белые грибы – 2 кг, сливочное масло – 100 г, соль, сметана – 2–3 ст. ложки, зелень петрушки или укропа – 2 ст. ложки, перец черный молотый по вкусу

Тесто для блинчиков для переслаивания начинки: мука – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., молоко или вода – 1/2 стакана, растительное масло – 1 ст. ложка, соль и сахар на кончике ножа

Для смазывания: 1 желток

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой – грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипнуть. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

Кулебяка с солеными грибами

Мука пшеничная – 160 г, сахар – 10 г, масло подсолнечное – 10 г, дрожжи – 5 г, яйцо – 1/4 шт., лук репчатый – 35 г, грибы соленые – 150 г

Кислое тесто раскатать в полоску шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину полосы положить начинку из соленых рубленых грибов и лука. Края теста соединить и защипать.

Кулебяку поместить на противень, после расстойки смазать яйцом и выпекать.

Кулебяка праздничная по-русски

Для теста: мука – 1–1,2 кг, сливочное масло – 400 г, молоко – 2 стакана, яйца – 6 шт., дрожжи —

50 г, соль по вкусу

Для начинки: свежая рыба без костей – 600–800 г, лук – 5 шт., сливочное масло – 600 г, яйца – 2 шт., гречневая крупа – 1 стакан, семга или лососина – 800 г, зелень укропа – 2 ст. ложки

Для смазывания: яйцо – 1 шт.

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу очистить от костей, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить. Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку приготавливать так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края на столько, чтобы можно было их соединить и защипнуть. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности.

Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

Оформление праздничной кулебяки

Оформляют кулебяку по-разному. Если, к примеру, кулебяка с мясом или свининой с картофелем, можно придать пирогу форму поросенка. Однако здесь нужно помнить: чтобы кулебяка хорошо сохранила форму, тесто должно быть более крутое, его надо подмесить на столе мукой. А чтобы ушки, пятачок и хвостик поросенка имели красивую форму и хорошо сохраняли ее после выпечки, надо на столе втирать муку в комок теста, предназначенного для этих целей.

Все элементы из теста приклеиваются к пирогу яйцом, а поверхность обязательно смазывается желтком, тогда корочка будет иметь красивый янтарный цвет. С помощью изюминок или крупных горошин перца можно поросенку сделать глаза. Подают кулебяку к мясному, грибному, рыбному бульону, ухе, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

Кулебяка с капустой

Для теста: мука – 650 г, сахар – 50 г, маргарин – 70 г, яйца – 2 шт., соль – 10 г, дрожжи – 25 г, молоко – 170 мл

Для начинки: капуста свежая – 1,2 кг, маргарин – 70 г, яйца вареные – 2 шт.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положить начинку. Края теста соединить и защипнуть. Сформованную кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком, и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2–3 местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230 градусов.

Приготовление начинки. Капусту нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду, довести до кипения, проварить 1–2 минуты, откинуть на сито, желательно отжать, положить на сковороду с растопленным маргарином, пожарить.

Когда капуста остынет, посолить и добавить рубленые яйца.

Украинская кулебяка

Мука – 500 г, дрожжи – 25 г, сливочное масло – 50—100 г, яйцо – 1 шт., соль, сахар на кончике ножа, начинка по вкусу

Кулебяку часто начиняют разными начинками послойно. Чтобы нижний слой теста не промокал, первый слой начинки делают совсем сухим, например рис или еще какая-нибудь рассыпчатая каша, а на нее уже кладут более сочные начинки из мяса или рыбы с крутыми яйцами.

Дрожжи развести теплым молоком, смешать с мукой, яйцом, маслом, добавить чуть-чуть сахар, соль и замесить довольно крутое тесто. Поставить на 1,5 часа подходить. Затем еще раз хорошо перемешать, раскатать в пласт толщиной 1 см и длиной примерно 20 см, выложить на салфетку, слегка посыпанную мукой. На середину положить начинку, края защипнуть. С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть, уложить на противень швом вниз и поставить в теплое место, чтобы она еще раз подошла. Затем поверхность кулебяки смазать сырым желтком, сделать несколько надрезов, чтобы кулебяка лучше пропеклась, и поставить в духовку на 35–45 минут.

Кулебяка белорусская

Для теста: мука – 400 г, дрожжи – 25–30 г, молоко – 1 1/2 стакана, масло сливочное – 100 г, яйца – 1–2 шт., соль щепотка, сахар по вкусу

Для фарша из рыбы: филе щуки – 400 г (можно другую рыбу), масло растительное – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сухари толченые – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, молоко – 1/3 стакана, луковица – 1 шт., соль, перец по вкусу

Для рисовой начинки: рис – 200 г, вода – 2 1/2 стакана, масло – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, филе любой жирной рыбы – 300 г, яичный желток для смазки

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу. После того как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась.

Филе щуки дважды прокрутить вместе с репчатым луком через мясорубку и, добавив мелкорубленые вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать полученный фарш. После того как тесто подойдет, его нужно раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш с рисом, на него кусочки рыбного филе и снова фарш с рисом. Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15–20 минут. Перед тем как выпекать кулебяку, поверхность ее надо смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой. Это необходимо для выхода пара во время выпекания.

Выпекать кулебяку лучше всего в духовке при температуре 210–220 градусов. Время выпекания пирога зависит от толщины теста, вида фарша и температуры в духовке. Готовность же кулебяки можно определить, проколов ее деревянной тонкой палочкой или спичкой. Если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

Вариации на тему кулебяки

Начинки для кулебяк могут быть самые разные. Иногда, если фарш очень сочный, чтобы тесто не размокло, его укладывают на тонкие блинчики. Кроме того, блинчиками переслаивают разные виды фаршей, используемые для приготовления кулебяки.

Формовать кулебяку можно также по-разному. Кроме вышеописанного способа, часто пользуются и таким методом формовки: раскатывают два овала – верхний и нижний. Верхний овал делают немного тоньше нижнего. Это важно для того, чтобы он хорошо пропекся. На нижний овал кладут начинку, накрывают ее верхним овалом и края защипывают. При этом защип делают в виде красивого бордюра.

Кулебяка «Закусочная»

Тесто дрожжевое – 700–800 г

Для грибной начинки: соленые грибы – 500 г, лук – 3 головки, растительное масло – 3 ст. ложки, соль и черный молотый перец по вкусу

Для мясной начинки: вареное мясо – 300 г, лук – 3 головки, сливочное масло – 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый

Для картофельной начинки: картофель – 4–5 шт., яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, соль по вкусу

Для смазывания: 1 яйцо

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,7 см, перенести на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста лежала на противне, а другая половина – на столе. Поверх теста в виде прямоугольника положить начинку из грибов, обжаренных в растительном масле, смешанных с отдельно обжаренным до золотистого цвета репчатым луком, приправленных солью и черным молотым перцем. Начинка должна иметь пикантный вкус с выраженным вкусом и ароматом грибов, лука, перца.

На грибную начинку также прямоугольником положить картофельное пюре, придавая форму хлебца-кирпичика. Поверх картофельной начинки положить мясную. Для приготовления мясной начинки мясо отварить, пропустить через мясорубку или порубить сечкой в деревянной миске, соединить с обжаренным репчатым луком, приправить черным молотым перцем, солью, сливочным маслом. Если начинка суховата, можно добавить 1–2 столовые ложки мясного бульона. Аккуратно закрыть полученный «кирпичик» из начинок второй половиной теста, защипнуть шов, подогнуть его вниз, придав четкую форму, поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку. Выпекать до готовности. Если поверхность подрумянивается неравномерно, надо прикрыть пирог смоченным водой листом бумаги. Когда поверхность пирога станет равномерно-золотистой – кулебяка готова.

Кулебяки простые

Мука – 400 г, маргарин столовый – 20 г, меланж – 40 г, вода – 150 мл, сахар – 20 г, соль – 5 г, дрожжи – 10 г, фарш – 500 г, яйцо для смазки кулебяки – 1 шт.

Кулебяки можно приготовить из сдобного и несдобного дрожжевого теста. Консистенция теста должна быть более крутой, чем для печеных пирожков. Готовое тесто разрезать на куски весом 0,9 кг, подкатать и дать немного подняться. После этого тесто раскатать продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину во всю длину полосок положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипнуть. Сформованную кулебяку поместить на смазанный жиром противень, смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста, которые уложить на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки. После формовки тесту опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и проколоть сверху в двух-трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки. Кулебяку можно приготовить с ливерным, мясным, рыбным, овощным или крупяным фаршем.

Кулебяка с мясом

Тесто дрожжевое – 700–800 г

Для начинки: говядина (мякоть) – 1 кг, лук – 1–2 головки, яйца, сваренные вкрутую, – 2 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу

Для смазывания: 1–2 желтка

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 18–20 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипнуть, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом.

Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15–20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком.

Выпекать при температуре 210–220 градусов до готовности.

Можно приготовить по такому же принципу кулебяки с любыми другими начинками. Важно помнить, что начинки, используемые для кулебяки, должны быть предельно готовыми, прошедшими достаточную тепловую обработку. Кулебяки с комбинированными начинками обычно переслаивают тонкими выпеченными тестовыми прокладками или блинами.

Подают кулебяку к крепкому мясному бульону, чаю или как закуску.

Пирог-кулебяка по-русски с рыбой

Для теста: мука – 1,2 кг, сливочное масло – 400 г, яйца – 6 шт., молоко – 2 стакана, сухие дрожжи – 10 г, щепотка соли

Для начинки: свежая рыба без костей – 800 г, лук – 5 шт., сливочное масло – 600 г, зелень укропа – 0,5 стакана, крупа (по вкусу) – 3 стакана, яйца – 2 шт., семга или лососина – 800 г, яйцо – 1 шт.

Тесто сделать дрожжевое на молоке, дать подняться и добавить масло, яйца, соль и остальную муку и дать еще раз подняться, а между тем приготовить начинку: рыбу без костей поджарить в 200 г масла с луком, добавить рубленой зелени укропа и все хорошо порубить.

Отдельно смоленские крупы растереть с сырыми яйцами, высушить и протереть через решето. Далее взять воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо мешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовую печь, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем. Отдельно приготовить ломтики из семги или лососины и сделать кулебяку так: раскатать тесто, оставляя настолько края, чтобы ими можно было сверху закрыть начинку и защипнуть. На середину этого теста положить половинное количество начинки, на него ломтики рыбы, на них оставшуюся начинку, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в печь. Когда пирог будет готов, его следует прикрыть салфеткой. К нему отдельно подать сливочное масло и паюсную икру.

Кулебяка постная

Для начинки: рыбный фарш – 500 г, отварной рис – 1/2 стакана, лук – 1 головка, морковь – 1 шт.

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков. Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями, – рис, затем рыба, морковь, натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле и лук. Края теста защипнуть. Сформованную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста в виде листиков или как-нибудь еще. Проколоть в 3 местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Приготовление начинки: филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды 15–20 минут. Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, обжаренный в растительном масле измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленную зелень и при необходимости долить рыбным соусом, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

Глава 5 Бабы

Бабы – это традиционное славянское лакомство. Их готовят из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Как и куличи, бабы пекли в старину практически в каждом доме к Пасхе и другим престольным праздникам. Изготовление этих изделий достаточно трудоемко, но при соблюдении всех предписаний бабы получаются особенно нежными, красивыми и вкусными. Не случайно в кулинарном мире они снискали себе заслуженную славу и ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая. Все эти эпитеты говорят о необыкновенной легкости, воздушности и пористости теста.

Секреты столь необычного теста таятся в особенностях технологии его приготовления, прежде всего – в чрезвычайно интенсивном сбивании яиц или белков и желтков порознь и действии дрожжей.

Чтобы сохранить пористость и при выстойке теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простудилась». Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, надо всячески избегать резких движений, иначе тесто легко и безвозвратно осядет. Эти же требования следует учитывать и строго соблюдать и при выпечке.

Желательно помнить, что формы для баб должны быть тщательно и обильно смазаны размягченным сливочным маслом и подпылены мукой. Заполнять формы тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увеличивается в объеме более чем в 2 раза. Когда тесто поднимется вровень с краями формы – пора выпекать. Духовка должна иметь умеренную температуру – 180 градусов. Нельзя допускать более высокой температуры, так как сверху баба может очень быстро обгореть, оставаясь внутри сырой.

Готовность ее проверяют так: тонкой деревянной иглой проткнуть бабу до половины. Если игла сухая – баба готова. Если поверхность зарумянилась, а внутри баба не пропеклась, покрыть ее листом бумаги и продолжать выпекать.

Выполнить все указания – это полдела: самый ответственный момент – сохранить воздушность и пористость изделия и после выпечки. Для этого надо испеченную бабу, не извлекая из формы, положить вверх дном на подушку (на бумагу) и оставить до полного охлаждения. Для равномерного охлаждения спустя некоторое время бабу можно осторожно поворачивать. Когда она

совершенно остынет, извлечь ее из формы.

Бабу можно пропитать сахарным сиропом комнатной температуры, который ароматизируется ромом, коньяком, хорошими винами.

При желании бабу можно украсить различными глазурями: шоколадной, клюквенной, лимонной, мятной, облепиховой и другими, а сверху посыпать ядрами орехов, цукатами, украсить изюмом, черносливом, курагой.

Сахарный сироп для пропитывания бабы приготовляется так: сахар и воду в соотношении 1:1 вскипятить, сироп охладить, в охлажденный сироп добавить ром, коньяк, вино. Бабу пропитывают, погружая в сироп полностью.

Ромовая баба-1

Для теста: мука – 1 кг, молоко – 2 стакана, яйца – 7 шт., сахар – 1 1/2 стакана, сливочное масло – 300 г, соль – 3/4 ч. ложки, изюм – 200 г, ваниль, дрожжи – 50 г

Для сиропа: сахар – 1/2 стакана, вода – 1 стакан, виноградное вино – 4–6 ст. ложек, ромовая эссенция – 1 ч. ложка

В одном стакане теплого молока развести дрожжи. Прибавить 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар и сделать с одной стороны 5–6 неглубоких разрезов, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40–50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме вдвое, вынуть его и положить в посуду для замешивания, прибавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену; все перемешать, добавить остальную муку, масло и вымесить тесто.

Тесто не должно получиться густым. Накрыть его и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, добавить в него изюм, перемешать и разлить тесто в формы для куличей на 1/3 высоты. Формы с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется на формы, осторожно, не встряхивая, поставить их в разогретую духовку примерно на 50–60 минут.

Вы должны быть предельно осторожны, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть, и середина будет пустой. Готовность ромовой бабы определяется с помощью лучинки.

Готовую ромовую бабу вынуть из формы и положить боком на мягкую подушку, покрытую полотенцем. А когда остынет, переложить на блюдо и облить сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюде, чтобы сироп впитывался со всех сторон.

После этого дать немного обсохнуть, а затем переложить на другое блюдо, накрытое бумажной салфеткой, и подавать на стол.

Ромовая баба-2

Для теста: мука – 400 г, теплое молоко – 2/3 стакана, сухие дрожжи – 10–15 г, соль – 1 ч. ложечка, яйца – 1–2 шт., сахарный песок – 1/3 стакана, сливочное масло – 200 г, лимонная цедра – 25 г

Для сиропа: сахар – 1 стакан, вода – 1 стакан, ром – 50–80 мл

Из муки, теплого молока, и сухих дрожжей замесить тесто, дать подняться. Всыпать ложечку соли, вбить 1–2 яйца, положить сахарный песок и сливочного масла, немного лимонной цедры, взбить лопаткой, вымесить.

Дать подняться и переложить в форму.

Затем поставить в духовку на 45 минут. Отдельно вскипятить сладкий сироп, влить 1 рюмку рома. Смешать ром с сиропом. Облить подрумяненную в духовке бабу этой смесью.

Высокая баба на желтках

Желтки – 6 стаканов, сахар – 2 стакана, сливочное масло – 2 стакана, мука – 800 г (3 стакана), густые дрожжи – 1 стакан

Желтки с сахаром выбить добела, влить 2 стакана растопленного (не горячего) сливочного масла, мешать 30 минут, всыпать 3 стакана муки, влить стакан густых дрожжей, мешать еще 30 минут, посыпать слегка мукой, дать подняться, еще раз взбить лопаточкой, залить в форму, дать подняться, поставить в духовку.

Эта баба рассчитана на 12 персон.

Баба заварная

Мука – 800 г, молоко – 3 стакана, желтки – 6 стаканов, сахар – 400 г, дрожжи – 1 1/2 стакана, соль – 1/4 ч. ложечки, изюм с корицей и померанцевой (апельсиновой) коркой – 1/2 стакана, сливочное масло – 3 стакана

Муку заварить 3 стаканами молока и мешать до однородности, пока не остынет. Желтки растереть с сахаром, влить 1,5 стакана дрожжей, размешать, дать опаре подняться. Всыпать 1/4 ложечки соли, 1/2 стакана изюма, корицы, померанцевой корки, 3 стакана сливочного масла размешать с опарой до состояния жидкого теста.

Взбивать 1 час, дать подняться, выбить лопаточкой и влить в форму. Дать подняться и поставить на 1,5 часа в духовку.

Баба украинская

Желтки – 3 стакана, белки – 3/4 стакана, мука – 2 1/2 стакана, кипящее молоко – 2 1/4 стакана, дрожжи – 1 1/2 стакана, соль – 1 ч. ложка, мука – 6 стаканов, растопленное сливочное масло – 1 1/2 стакана, сахар – 1 1/2 стакана, горький миндаль (или лимонноя цедра с 1 1/2 лимона) – 1/8 стакана

Желтки и белки тщательно взбить.

Отдельно заварить 2,5 стакана муки кипящим молоком, влить во взбитые желтки и белки, добавить 1,5 стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать чайную ложку соли, оставшуюся муку, месить 30 минут, влить 1,5 стакана горячего сливочного масла, всыпать 1,5 стакана сахара и стакана горького миндаля или лимонной цедры с 1,5 лимона, вымесить, дать снова подняться. Перелить в форму, поставить в теплое место.

Когда тесто снова поднимется, поставить его в горячую духовку на 1 час.

Баба польская заварная

Мука – 8 стаканов, молоко – 1 1/2 стакана, густые дрожжи – 1/2 стакана, желтки – 30 шт., растопленное сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, горький миндаль – 25 г, цедра 1 лимона

1,5 стакана муки заварить 1,5 стаканами молока, размешать, влить густые дрожжи, еще раз размешать, посыпать сверху мукой, дать подняться. Тогда всыпать остальную муку, влить 30 взбитых желтков, растопленного масла, всыпать 200 г сахара, раздробленный горький миндаль, цедру 1 лимона, месить 30 минут.

Перелить тесто в форму, дать подняться и поставить в духовку на 1 час.

Баба «Сакраментка»

Желтки – 30 шт., сахар – 1 стакан, мука – 3 стакана, густые дрожжи – 3/4 стакана, цедра 1 лимона

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать муку, мешать 30 минут. Влить густые дрожжи, цедру 1 лимона, наполнить формы.

Когда поднимется на 2/з формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба прозрачная

Желтки – 3 стакана, молоко – 1 стакан, мука – 3 стакана, густые дрожжи – 3 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 1/3 стакана, сахар – 1 стакан

Желтки взбить. Вскипятить стакан молока, остудить, смешать с желтками, всыпать 3 стакана муки, добавить дрожжи, дать подняться. Добавить 1/3 стакана растопленного, стакан сахара, размешать, влить в форму на 1/з ее высоты. Когда поднимется на 2/з части формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба кружевная

Желтки – 5 стаканов, белки – 5 стаканов, мука – 1 1/2 стакана, растопленное сливочное масло – 1 неполный стакан, сахар – 1 стакан, дрожжи – 1 стакан

Желтки, 1,5 стакана муки, неполный стакан горячего масла, стакан сахара, стакан дрожжей размешать. Растереть 5 стаканов белков, смешать их с сахаром и дрожжами, положить масла, муки, вымешивать 30 минут (до появления пузырьков). Дать подняться в теплом месте. Форму намазать маслом, посыпать сахаром, наполнить ее тестом на части. Когда поднимется, поставить тесто в духовку на 1 час.

Баба шафранная заварная

Мука – 3 3/4 стакана, молоко – 1,5 стакана, густые дрожжи – 1 стакан, желтки – 6 стаканов, белки – 6 стаканов, сахар – 400 г, порошок шафрана (намоченный в 1 рюмке молока) – 1 ч. ложка, растопленное сливочное масло – 1 стакан

Муку заварить 1,5 стакана молока, размешать, дать остыть и влить стакан густых дрожжей. Желтки и белки взбить, дать опаре подняться. Всыпать муку, вымесить густое тесто, добавить 400 г сахара, ложку порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), стакан растопленного сливочного масла, месить, пока тесто не будет отставать от рук, наполнить 1/3 формы (намазанной маслом и посыпанной сухарями), когда поднимется, поставить в духовку на 1 час.

Баба сбивная муслиновая

Мука – 260 г, желтки – 24 шт., сахар – 300 г, сливочное масло – 100 г, дрожжи – 60 г, молоко – 1/2 стакана, ванилин – 1 ст. ложка

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-сбивалкой до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет. Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, 1 чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить 1 столовую ложку ванилина и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного, но не горячего, а чуть теплого масла и снова взбивать 20 минут.

Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при температуре 180 градусов – 60–70 минут.

Баба пуховая

Мука – 500 г, дрожжи – 70 г, молоко – 1/2 стакана, желтки – 10 шт., сахарная пудра – 150 г, сливочное масло – 150 г, ром – 1 рюмка, изюм – 20 г, соль

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но также вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба (крупная)

Для теста: мука – 400 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт., изюм, коринка – 50 г, вода – 120 мл, соль, ванилин

Для сиропа: сахар – 40 г, коньяк – 5 мл, эссенция ромовая – 1 мл, вода – 50 мл

Для помады: сахар – 200 г, патока – 20 г, вода – 70 мл, масло сливочное для смазки форм – 20 г

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 700 г (для баб весом 1 кг) и по 350 г (для баб весом 500 г). Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку. Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45–50 минут при 210–220 градусах. Через 8—10 часов после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую помаду.

Ромовая баба (мелкая)

Для теста: мука – 400 г, дрожжи – 20 г, вода – 130 мл, сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 2 шт., изюм – 50 г, ванилин, соль

Для сиропа: сахар – 25 г, коньяк – 20 мл, эссенция ромовая – 5 мл, вода – 40 мл

Для помады: сахар – 175 г, патока – 15 г, вода 50 мл; масло сливочное для смазки форм – 30 г

Уложить дрожжевое опарное тесто весом по 85 г в металлические формы, смазанные маслом, дать полную расстойку и выпекать при 200–220 градусах.

Охлаждать изделия в течение 6—10 часов, затем поставить узким концом в сироп и, когда оно хорошо пропитается, заглазировать помадой, подогретой до 40 градусов

Баба ромовая (средняя)

Для теста: яйца – 3 шт., сахар – 150 г, мука – 150 г

Для сиропа: вишневый сок – 1 стакан, ром – 2 ст. ложки

Для соуса: ром – 3–4 ст. ложки, желтки – 2 шт., сливки – 1/4 л, крахмал – 1 ст. ложка

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 градусов до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба медовая

Мука – 1 кг, мед – 550 г, дрожжи – 70 г, сливки – 1/4 л, желтки – 5 шт., сахар – 300 г, сливочное масло – 400 г, соль по вкусу

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Баба ванильная

Мука – 300 г, дрожжи – 20 г, молоко – 1/3 стакана, желтки – 4 шт., сахар – 75 г, сливочное масло – 160 г, щепотка ванильного сахара, изюм – 100 г, ром – 1 ст. ложка, цедра 1/2 лимона, сахарная пудра для обсыпки – 1 ст. ложка

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности в течение примерно 45–60 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Для теста: мука – 600 г, дрожжи – 30 г, молоко – 1/2 стакана, желтки – 4 шт., сахар – 100 г, сливочное масло – 150 г, цедра лимона, соль

Для маковой начинки: мак – 150 г, молоко – 1/4 л, сахар – 40 г, сливочное масло – 20 г, молотый пряник – 30 г, цедра лимона, корица, шоколад – 20 г, мед – 1 ст. ложка

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом. Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180 градусов до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Мука – 250 г, орехи – 50 г, сахар – 150 г, сливочное масло – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 60 мл, сок и натертая цедра 1/2 лимона, сода – 1 ч. ложка, порошок какао – 1 ст. ложка, сахарная пудра с ванилином для обсыпки

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги. Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Мука – 300 г, орехи – 100 г, сахар – 200 г, желтки – 4 шт., сливочное масло – 200 г, шоколад – 50 г, молоко – 100 мл, белки – 4 шт., сода на кончике ножа, сахарная пудра с ванилином для обсыпки

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба шоколадная

Желтки – 30 шт., сахар – 3 стакана, ваниль – 5 г, ржаные сухари – 3/4 стакана, шоколад – 400 г, белки – 30 шт., картофельная мука – 1/3 стакана

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать ванили, стакана ржаных сухарей, размешать. Когда масса загустеет, добавить 400 г порошка шоколада и положить пену 30 белков, подсыпать 1/з стакана картофельной муки, размешать осторожно, наполнить формы и поставить выпекать.

На небольшую бабу взять продуктов.

Баба капризная

Желтки – 6 стаканов, сахар – 6 ст. ложек, мука – 6 неполных стаканов, дрожжи – 6 ст. ложек, растопленное сливочное масло – 2 стакана, белки – 10 шт., ваниль (корица) – 10 г

Желтки взбить, всыпать 6 столовых ложек сахара, растереть добела, всыпать муку, добавить дрожжей, размешать и дать подняться. Влить 2 стакана теплого сливочного масла и пену из 10 белков, добавить ванили (корицы), выбить тесто, наполнить формы и когда поднимется – поставить выпекать на 1 час.

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удается, но удается редко.

Баба нежная

Мука – 100 г, яйца – 6 шт., желтки – 3 шт., сахарная пудра – 100 г, сливочное масло – 100 г, цедра 1/2 лимона, ванильный сахар

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины.

Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 градусов духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба миндальная с мукой

Сладкий миндаль – 3 стакана, горький миндаль – 100 г, желтки – 24 шт., сахар – 2 стакана, белки – 24 шт., мука пшеничная – 3/4 стакана (или 1/2 стакана картофельной муки)

3 стакана сладкого миндаля, 100 г горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, затем пену из 23 белков, подсыпать стакана муки или 1/2 стакана картофельной муки. Размешать, заполнить форму на объема, поставить на 1 час в духовку.

Баба миндальная без муки

Сладкий миндаль – 400 г, горький миндаль – 40 г, сахар – 2 стакана, желтки – 30 шт., яйца – 3 шт., белки – 30 шт.

Сладкий и горький миндаль обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, подсыпая 2 стакана сахара, сбить 30 желтков и 3 яйца, мешая добела, положить истолченный миндаль с сахаром, потом пену из 30 белков, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром или сухарями, и поставить в духовку.

Баба маковая

Мак – 1 1/2 стакана, желтки – 10 шт., сахар – 3/4 стакана, горький толченый миндаль – 5 шт., белки – 10 шт.

1,5 стакана мака высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать 3/4 стакана сахара, добавить горького толченого миндаля, положить пену 10 белков, заполнить форму и поставить в духовку как обычно.

Баба из лимона

Сахар – 3 стакана, желтки – 24 шт., белки – 24 шт., мука пшеничная – 1 стакан (или 3/4 стакана картофельной муки), несколько кусочков рафинада, цедра 3 лимонов

Стереть цедру кусочками рафинада с 3 лимонов. Лимоны уварить до мягкости, растереть без зерен. Добавить 3 стакана сахара. 24 желтка и пену из 24 белков подсыпать 1 стакан муки или 3/4 стакана картофельной муки. Заполнить форму и выпекать.

Баба бисквитная

Муки – 1 стакан, яйца – 8 шт., сахар – 200 г, лимон – 1/2 шт., сливочное масло – 1 1/2 ст. ложки, сухари – 2 ст. ложки

8 желтков растереть с 1 стаканом сахара, которым стереть цедру из 1 лимона. Выжать сок из 1/2 лимона, размешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 8 белков, подсыпать муки, размешать, заполнить форму и поставить в духовку на 1 час.

Баба снежная (по Е. Молоховец)

Белки – 24 шт., картофельная мука – 24 ч. ложки, сахар – 1 1/2 стакана, ваниль – 5 г

Взбить 24 белка, всыпать 24 чайных ложки картофельной муки и 1,5 стакана сахара, немного ванили, размешать.

Примечание автора. Удача баб более всего зависит от дрожжей, потом от духовки и наконец от сухости и легкости муки.

Дрожжи должны быть самые лучшие, которые надо держать закупоренными в холодном месте. Для того чтобы приготовить бабу на дрожжах, необходимо приблизительно часов 6–7, т. е. если начинать в 9 часов утра, то уже часа в 3–4 придется вынимать ее из духовки.

Духовку надо как следует разогреть. Мука должна быть самая лучшая, сухая и просеянная.

Желтки тщательно отделять от белков, разбить их хорошенько, потом процедить сквозь сито, а после уже бить их добела в маслобойке, как масло, или растереть их в каменной чашке.

Почти все бабы на дрожжах должны подходить три раза, следующим образом: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тесто, бить веселочкой в продолжение получаса, накрыть, поставить в теплое место, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкой, всыпать понемногу все остальное, каждый раз сильно выбивая тесто, всего в продолжение 3/4 или 1 часа, накрыть, поставить в теплое место, дать подняться так, чтобы тесто прибыло вдвое более, чем было растворено. Тогда бить опять лопаткой или руками минут 10, влить в форму, наполнив ее 1/4 или 1/3 часть.

Поставить в теплое, но не горячее место; когда тесто поднимется так, что наполнит почти формы, тогда со всей возможной осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что в таком случае тесто тотчас опадет и будет закал), поставить в духовку и больше не передвигать.

Выпекать в течение часа, даже и полутора, если баба очень высока; чтобы не вынуть бабу из духовки сырую, некоторые делают так: когда в форму вольют тесто, втыкают в него осторожно две тоненькие соломки в двух местах и так ставят в духовку. Через час и минут 10 надо вынуть осторожно одну соломку; если она будет совершенно сухая и к ней тесто не прилипнет – значит баба готова, в противном же случае пусть посидит еще несколько времени.

Когда будет готова, с той же самой осторожностью вынуть ее из духовки; если она в бумажной форме, тотчас же положить ее боком на самую мягкую пуховую подушку, покрытую небольшой скатертью, снять осторожно форму и снимать бумагу, переворачивая слегка бабу с боку на бок, пока не остынет, иначе может отлежать какой-нибудь бок и сделаться кривой. Формы для баб делаются медные или жестяные с ручкой, складные или нет, дно немного уже, чем верх, вышиной 50 см, иногда восьми или шестиугольные, что чрезвычайно красиво; в таком случае бока бабы можно оглазировать полосками разноцветной глазури; формы для баб клеить также из толстой бумаги, 25 см в диаметре, также вышиной в 50 см; намазать форму маслом, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку от кастрюли, т. е. на сотейник. Бабы малой пропорции можно печь в кастрюле, обложенной бумагой, намазанной маслом, и не вынимать из кастрюли, пока не остынет.

Если баба испечена в медной или жестяной форме, то также не вынимать ее, пока не остынет, но также не мешает положить ее на подушку на бок, осторожно переворачивая ее, потому что, если поставить ее стоймя, то может опасть.

Тесто для баб вообще не должно быть гуще, чем на вафли, даже немного жиже.

Когда тесто поднимется в третий раз, надобно дать ему подняться, но не слишком, потому что в таком случае бабы будут пустые, а булки опадут в духовке.

Когда бабы поднимутся в форме в теплом месте и когда они уже в духовке, нужно наблюдать, чтобы до них не доходил ни холод, ни ветер и чтобы не стучали дверьми; лучше всего в то время никого не пускать в кухню.

Сахар для баб, булок и прочих пирожных должен быть очень мелко истолчен и просеян.

При печении баб необходима большая сноровка: они часто не удаются даже тем, кто постоянно и мастерски пекут их так, что трудно иногда дойти причины этой неудачи. Но так как эти бабы очень вкусны с чаем и кофе и можно печь их во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцию, а именно 1/3 часть, т. е. печь бабы вышиной в 10–15 см, потому что, во-первых, легче их испечь, вероятность удачи больше, а во-вторых, если и не получится, то небольшой убыток.

В них можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горький миндаль, корицу, кардамон, мускатный цвет, лимонное, бергамотное, розовое или миндальное масла.

Назначенная пропорция дрожжей относится к белым, густым, одним словом, к самым лучшим дрожжам; если же дрожжи не так

хороши, то их надобно прибавить, в таком случае уменьшить немного молока.

Бабы можно оглазировать кругом какой угодно глазурью, но по большей части покрывают их следующей дешевой глазурью: на 3 стакана мелкого просеянного сахара взять 1 1/2 стакана картофельной, самой сухой просеянной муки, сок из 1 лимона и 5 белков или немного больше, все это тереть в каменной чашке, пока масса не побелеет и не загустеет. Вообще эта глазурь не должна быть слишком густа, потому что густую трудно ровно размазать: она, когда высохнет, будет ломаться и отпадать.

Когда пекутся бабы или булки на одних желтках, тогда нужно придумать к обеду такие кушанья, в которые можно было бы употребить оставшиеся белки, как например, какой-нибудь воздушный пирог или безе, которые можно оставить к следующему дню.

Баба к кофе, приготовляемая на скорую руку

Мука – 600 г, яйца – 10 шт., сливки – 1 стакан, дрожжи – 1/2 стакана, сливочное масло – 1 стакан, сахар – 1/2 стакана, цедра с 1 лимона

Взять 10 яиц, стакан сливок, 1/2 стакана дрожжей, стакан масла, 1/2 стакана сахара, цедру с 1 лимона, муки столько, чтобы тесто было густое как на вафли, размешать, влить в форму или в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями; когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку.

Баба простая

Мука – 3–4 стакана, сливочное масло – 300 г, яйца – 15 шт., сливки – 2 стакана, сахар – 3/4 стакана, дрожжи – 3/4 стакана

300 г несоленого масла растереть добела, вбивая по одному 15 яиц, влить 2 стакана теплых сливок, всыпать муку, чтобы тесто было густое как на вафли, 3/4 стакана сахара и 3/4 стакана дрожжей, размешать хорошенько, дать подняться; потом опять бить лопаткой с 1/2 часа, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 1 час.

Баба тюлевая по-старинному

Желтки – 6 стаканов, мука – 6 стаканов, густые дрожжи – 1 1/2 стакана, сахар – 600 г (3 стакана), цедра с 2 лимонов

На небольшую бабу берется 1/3 часть.

Желтки взбить добела, потом поставить эту емкость в теплую воду, в которую чаще подливать горячую, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и продолжать взбивать.

Положить кусковой сахар, которым стереть сперва цедру с 2 лимонов, тщательно растереть, влить тесто в форму, наполнив ее 1/3 часть; когда поднимется до формы, поставить выпекать на 1 час; поступить далее так, как сказано в примечании.

Баба тюлевая по-современному

Мука – 4 стакана, свежие дрожжи – 70–80 г, яйца – 25 шт., сахар – 3 стакана, молоко – 1/3 стакана, соль по вкусу

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать 30 минут. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергаментом. Извлекать из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба тюлевая простая

Желтки – 6 стаканов, дрожжи – 1 1/2 стакана, мука – 6 стаканов, сахар – 1 1/2 стакана, цедра из 2 лимонов

Взбить 6 стаканов желтков, влить 1,5 стакана дрожжей, всыпать 6 стаканов муки и взбивать 30 минут. Добавить сахар, цедру из 2 лимонов, продолжать взбивать. Влить тесто в форму на 1/3 объема, а когда поднимется на – поставить выпекать на 1 час.

Баба лимонная

Мука – 50 г, лимоны – 3 шт., желтки – 18 шт., сахар – 1 1/2 стакана, белки – 18 шт.

3 лимона варить до тех пор, пока можно будет легко проколоть их соломкой, но чтобы не разварились и не выпустили из себя сок. Тогда разрезать их, зерна выбросить, растереть лимоны в каменной чашке, вбивая по одному 18 желтков; протереть сквозь сито, всыпать тогда сахар и положить наконец пену из 18 белков, влить в жестяную форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, поставить в не слишком горячую духовку.

Бабы миндальные, очень нежные

Мука – 800 г, молоко – 1 стакан, дрожжи – 30 г, сахар – 200 г, желтки – 2 стакана, горький миндаль – 40 г, сливочное масло – 1/2 стакана

Растереть добела желтки, влить холодное молоко, дрожжи, всыпать муку, сахар, вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, вложить горький миндаль, влить растопленное масло.

Тесто налить в готовые формы и поставить в теплое место.

Когда бабы хорошо поднимутся, поставить их в теплую духовку. Выпекать 20 минут. Вынуть из формы, когда остынут.

Бабка вишневая

Вишни – 250 г, мука – 80 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 50 г, сметана – 100 г, сахар – 150 г, пудра сахарная – 50 г

Вишни промыть, очистить от косточек, слить выделившийся сок, ягоды выложить в смазанную маслом форму. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать. Полученным негустым тестом залить подготовленные вишни. Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета.

Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка яблочная

Яблоки – 250 г, мука – 80 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 50 г, сметана – 100 г, сахар – 150 г, корица – 3 г, пудра сахарная – 50 г

Яблоки промыть, очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, всыпать корицу, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать. Полученным негустым тестом залить подготовленные яблоки.

Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета. Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка хлебная с яблоками

Пшеничный хлеб – 65 г, яблоки – 100 г, молоко – 30 мл, яйцо – 1 шт., сахар – 20 г, маргарин – 10 г

Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром (можно добавить молотую корицу). С хлеба срезать корки, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить. Ломтики хлеба с одной стороны смочить в смеси из яиц, молока и сахара и уложить смоченной стороной вниз на сковороду (или в форму), покрыть дно и стенки.

В середину положить подготовленные яблоки, смешанные с хлебными сухариками. Сверху покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх, и запечь.

Глава 6 Курники

Этот сорт пирогов обычно связывают со свадебным столом. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица является символом плодородия, вероятно, этим и объясняется назначение курника.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку-ушанку.

Простой куриный пирог

Для теста: мука – 250 г, щепотка соли, сахар – 1 ст. ложка, сливочное масло – 125 г, 1 взбитое яйцо

Для начинки: куриные грудки – 400 г, лук – 2 шт., грибы – 150 г, яйца, сваренные вкрутую, – 4 шт., соль и перец по вкусу

Сливочное масло быстро порубить ножом, добавить сахар, соль, яйцо, 2 ст. ложки холодной воды и быстро смешать массу с мукой. Сделать из теста шар и положить его на час в холодильник.

Для начинки куриные грудки, нарезанные кусочками и обжаренные до золотистой корочки, луковицы – нарезанные и обжаренные в масле, нарезанные грибы, сваренные вкрутую яйца измельчить и все перемешать, соль и перец по вкусу.

Края формы для выпечки смазать сливочным маслом и выложить на нее пласт раскатанного теста (оставить часть его, чтобы накрыть пирог), смочить всю поверхность водой, выложить подготовленную начинку (она должна наполнить форму примерно на 2/3) и залить соком от жарки. Накрыть форму слоем оставшегося теста, защипнуть его края, смазать взбитым яйцом и сделать в центре небольшое отверстие. Поставить пирог в духовку (190 градусов) на 1,5 часа.

Перед подачей к столу влить в отверстие еще немного сока от жарки.

Пирог куриный с рисом

Для теста: маргарин – 125 г, сметана – 1/2 стакана, вода – 1/2 стакана, сахар – 1 ст. ложка, соль, сода на кончике ножа

Начинка: курятина – 300 г, рис – 1 горсть, лук, морковь, чеснок, специи, сливочное масло

Маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник.

Для начинки куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защипнуть, в центре вырезать небольшой кружочек.

Печь при температуре 200 градусов до золотистого цвета.

Пирог с курятиной особый

Дрожжевое тесто – 1 кг, куриное мясо с потрохами без костей – 800 г, рис – 3 ст. ложки, лук – 2 шт., сливочное масло – 3 ст. ложки, 1 яйцо для смазки, соль и перец по вкусу

Приготовить не очень крутое дрожжевое тесто, разделить на 2 части и раскатать в пласты толщиной примерно в 5 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, на него положить слой начинки, накрыть вторым пластом, края прижать или защипнуть. Поверхность пирога смазать яйцом, можно украсить фигурками из теста, дать пирогу слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в духовку.

Выпекать 30 минут при температуре 220–230 градусов.

Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)

Для слоеного теста: мука – 220 г, масло сливочное – 150 г, меланж – 20 г, кислота лимонная – 1 г, вода – 110 мл, соль

Для блинчиков: мука – 40 г, яйцо – 1/4 шт, молоко – 100 мл, масло топленое, соль, сахар

Для фарша: куры полупотрошенные – 500 г, гребешки петушиные – 20 г, рис – 50 г, грибы белые свежие – 140 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и укропа – 10 г, перец молотый черный, соль, меланж для смазки

Для приготовления курника замесить пресное тесто и испечь из него блинчики. Приготовить 4 вида фарша:

а) из курицы – мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом;

б) из риса – отварной рассыпчатый рис заправить маслом, добавить 1/4 нормы рубленых яиц;

в) из грибов – к отваренным и слегка пожаренным грибам добавить нарезанные ломтиками отварные петушиные гребешки;

г) из яиц – вареные яйца мелко порубить и заправить маслом с добавлением зелени.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см, вырезать из него две круглые лепешки – одну меньшего диаметра (основную), другую большего (крышку); на меньшую положить в один слой блинчики, затем последовательно фарш из кур, риса, грибов, яиц, каждый слой фарша перекладывается блинчиками; уложив фарш конусом, покрыть блинчиками; затем большой лепешкой и защипнуть края. Места соединения смазать меланжем. Украсив поверхность пирога вырезанными из теста узорами (звездочками, ромбиками и др.) и смазав меланжем, выпекать в духовом шкафу.

Курник готовят весом не менее 500 г и подают порциями по 100–150 г.

Старинный курник из гречневой каши и курицы

Курица – 1 шт., гречневая крупа – 1 1/2 стакана, яйца – 5 шт., вода – 1 1/2 стакана, сливочное масло – 2 ст. ложки, соль

Подготовить мясо с 1 отварной курицы, удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1,5 стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1,5 стакана воды с 2 ложками масла и солью.

Крупу смешать с 4–5 измельченными вареными яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куриного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста.

Запечь в духовке.

Курник свадебный трехслойный

Для теста: мука – 3 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ч. ложки, сметана – 2 ст. ложки, молоко **–** 1/2 стакана, соль по вкусу

Для блинчиков: мука – 1/2 стакана, сахар – 1 ч. ложка, яйцо – 1/2 шт., молоко – 1/2 стакана, соль по вкусу

Для первого слоя фарша: рис – 1/4 стакана, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, зелень, соль по вкусу

Для второго слоя фарша: курица (мякоть) – 450–500 г, сливочное масло – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка

Для третьего слоя фарша: грибы свежие – 150 г, масло сливочное – 1 ст. ложка

Замесить пресное сдобное тесто: в молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до однородной массы. В конце в эту массу влить сметану, масло и снова размешать. Из полученного теста раскатать круглую лепешку диаметром 25–30 см и толщиной 0,5–0,7 см. Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики.

Начинка в этом пироге имеет важнейшее значение, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием.

Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленые вареные яйца, зелень, масло, соль и все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного бульона, в котором варилась курица, и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 5—10 минут.

Третий фарш: грибы (лучше белые) нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них – ровный слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них – куриный фарш, снова слой блинчиков, на них – грибной фарш и т. д. Верхний слой должен быть из рисового фарша.

При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35–40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных

разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при температуре 200–210 градусов.

Рисовый курник

Для теста: яйцо – 2 шт., масло сливочное – 100 г, сметана – 200 г, мука – 3 стакана, соль по вкусу

Для начинки: курица средних размеров – 1 шт., сливки – 50 мл, лимон – 1/4 шт., рис – 1 стакан, яйца – 5 шт., пучок зелени, грибы, куриный бульон, орех мускатный, зелень петрушки

Вылить в кастрюлю 2 яйца, добавить масло, сметану, всыпать муку, соль и замесить тесто.

Сварить курицу, вынуть ее из бульона, слегка остудив, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости оставить довариваться в бульоне. Затем отлить 1 1/4 стакана куриного бульона, прибавить сливки, мускатный орех, все это перемешать и уварить, чтобы осталась половина жидкости, положить в полученный соус мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить. Сваренные вкрутую яйца нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько белых или маринованных грибов.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, оставить четвертую часть на крышку курника, а три четверти теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см, придав ему круглую форму, и положить на противень.

На середину теста выложить половину риса, разровнять, оставить края теста непокрытыми. На рис равномерно выложить половину яиц, потом половину курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами. Ложкой примять фарш поплотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не прорвалось.

Наверх положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, защипнуть края, оставить посередине отверстие и украсить верх разнообразными фигурками из теста.

Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда фарш закипит и курник легко сдвинется с места, он готов.

Курник гречневый

Дрожжевое тесто – 400 г, курица – 1 шт., гречневая крупа – 600 г, яйца – 6 шт., сливочное масло – 200 г, рубленая зелень петрушки или укропа – 1/2 стакана

Курицу отварить в небольшом количестве воды, порезать на мелкие части, отделить от костей.

Крупу перетереть с 1 сырым яйцом, высушить, протереть через решето.

Вскипятить 1,5 стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупу и немедленно хорошо размешать, чтобы не было комков, поварить минут 5—10, поставить в духовку, чтобы, слегка просохла, смещать с рублеными крутыми яйцами и рубленой зеленью, посолить по вкусу.

Уложить на металлическое блюдо лепешку из кислого теста, на нее половину приготовленного фарша, а сверху разрезанную курицу, покрыть остальным фаршем и перед тем, как ставить в духовку, посыпать еще рубленой зеленью, а в середину влить стакан бульона от курицы, покрыть другой лепешкой, смочить яйцом и запечь.

Глава 7 Рыбники – рыбные пироги

Рыбники – традиционные русские рыбные пироги, были распространены в районах рыболовства. Эти пироги были популярны в северных областях России (Архангельской, Мурманской, Новгородской), а также в Сибири, на Дальнем Востоке.

Для них предпочтительна малокостная рыба: палтус, зубатка, налим, судак, треска, навага. Очень вкусны пироги с сигом, форелью, лососевыми. Для рыбника используют и мелкую рыбешку.

Рыбник выпекают из кислого (дрожжевого) теста из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси ржаной и пшеничной муки. Все зависит от назначения и значимости. Из пресного ржаного теста реже выпекают рыбник, так как пресное ржаное тесто хрупкое, ломкое и сок может вытечь, хотя рыбник из пресного теста очень вкусен.

Как правило, рыбник – закрытый пирог в форме лодочки. Вычищенную, выпотрошенную рыбу укладывают целиком на толсто раскатанное тесто (не менее 1 см), соединяют противоположные концы теста и наверху красиво защипывают шов, который одновременно является украшением пирога.

Рыбник может иметь и четырехугольную форму. В таком случае тесто раскатывают в виде прямоугольника по размеру противня (донышко), на скалке переносят на смазанный маслом лист, разравнивают, укладывают рыбу в ряд и покрывают крышкой из теста, которую раскатывают несколько тоньше, чем донышко, защипывают края с четырех сторон, накалывают поверхность и бока вилкой и смазывают яйцом.

Четырехугольную форму может иметь и рыбник, оформленный несколько иначе, а именно: тесто раскладывают в виде овальной лепешки размером чуть больше, чем противень, переносят на смазанный лист, разравнивают. На тесто укладывают подготовленную рыбу, приправленную пряностями, соединяют противоположные концы и защипывают, но уже не в форме лодочки, а придав пирогу форму прямоугольника. Аккуратный шов пирога – его украшение. Далее накалывают поверхность и бока вилкой, смазывают желтком и выпекают.

Можно пирог до выпечки не смазывать яйцом, в таком случае после выпечки его смазывают растопленным маслом, затем покрывают бумагой (калькой, пергаментом), укрывают полотенцем, чтобы корочка стала мягкой.

Известны рыбники и треугольной слегка выпуклой формы.

Пироги треугольной формы чаще изготавливают с рыбным фаршем. Как правило, такие рыбники больше приняты в ресторанной кухне, нежели в домашней.

Из мелкой рыбешки (ряпушки, мойвы) рыбник выпекают и круглой формы, в центре оставляют небольшое отверстие для выхода пара.

Из жирной рыбы чаще выпекают открытые пироги. Тогда тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, укладывают на него куски рыбного филе, загибают края теста, чтобы оно покрывало рыбу на 2–3 см, а середина оставалась открытой, в отверстие наливают сметану, рыба будет нежной и вкусной.

Чтобы поверхность пирога не подгорела, надо его прикрывать плотной, смоченной водой бумагой и чаще заглядывать в духовку. Как только бумага высохла, надо ее снова смочить водой. Обычно рыбник выпекается 2 часа или чуть дольше при температуре 180–200 градусов.

Готовность закрытого рыбника определяют так: вынимают пирог из духовки и слегка встряхивают. Если рыба, по образному выражению северянок, «гуляет», или «ходит», это значит, что рыба пропеклась и отстала от корки – пирог готов. Испеченные пироги закрывают полотенцем, скатертью или укутывают одеялом, чтобы дольше сохранить тепло и аромат, ведь рыбники вкусны только свежие, как остыли – привлекательность их исчезла. Поэтому к столу рыбник подают горячим. Его едят как самостоятельное блюдо, как закуску. Пирог с лососем особенно вкусен со сладким крепким чаем.

С рыбой также приготовляют и другие самобытные русские блюда: расстегаи и кулебяки, но мы поговорим о них в особом разделе.

Рыбник поморский

Рыбное филе – 500 г, луковица – 1 шт., картофель – 2–3 шт., масло сливочное – 2–3 ст. ложки, соль, перец по вкусу, яйца для смазки – 2 шт.

Приготовить кислое тесто. Раскатать его, как для обычного пирога, и сформовать две лепешки круглой или прямоугольной формы.

Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя пирога, должна быть несколько тоньше верхней. На лепешку уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе, сверху тонко нарезанный сырой лук.

Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть книзу. Дать тесту расстойку, смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200–220 градусов. Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука, молока, сливок.

Рыбник с судаком

Тесто ржаное, небольшие судачки – 2 шт., лук – 2 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки

Из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды. Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» 15–20 минут.

Подготовить рыбу: вымыть, вычистить, выпотрошить, удалить жабры, язык, глаза, тщательно промыть, посолить и целиком уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто, посыпать кольцами репчатого лука, сверху положить нарезанное тонкими пластинками 2 столовые ложки сливочного масла, приправить перцем, при желании можно также посыпать мелко истолченным или смолотым в кофемолке лавровым листом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Противоположные края теста соединить, защипнуть, поверхность рыбника наколоть вилкой, смазать 2 столовыми ложками сметаны и выпекать при температуре 180–200 градусов до готовности.

Испеченный рыбник необходимо сразу же смазать растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с форелью

Тесто дрожжевое – 1 кг, форель – 2 шт., лук – 2 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки, желтки – 2 шт., перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки, соль

Тесто раскатать слоем 1 см в виде овальной лепешки, положить подготовленную форель: вычищенную, выпотрошенную, вымытую, приправленную солью и перцем, посыпанную кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы положить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла.

Противоположные концы теста соединить, красиво защипнуть елочкой шов и оставить для расстойки на 15–20 минут, после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока пирога, смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180–200 градусов до готовности. Как правило, рыбник из дрожжевого теста выпекается долго, иногда до 1,5–2 часов.

Подают рыбник горячим и едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, пирог едят вилкой и ножом, запивают крепкими напитками.

Рыбник с рыбой сибирский

Тесто дрожжевое – 600–700 г, филе рыбы – 500 г, лук – 2–3 шт., картофель среднего размера – 3 шт., сливочное масло – 50 г, перец, соль

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить слой тонко нарезанного подсоленного сырого картофеля, на него – куски филе рыбы, приправленной солью и перцем, поверх рыбы – кольца сырого лука, сверху закрыть слоем раскатанного теста, оставить для расстойки на 10–15 минут, поверхность наколоть вилкой или ножом, выпекать до готовности.

Испеченный пирог смазать сливочным маслом, подавать к столу горячим.

Рыбник с мойвой

Мойва – 1 кг, лук – 2 шт., растительное масло – 1 ст. ложка, перец черный молотый, соль по вкусу, лавровый лист

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову и хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи (а для очистки совести хорошо было бы удалить и хребет, оставив чистое филе). Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипнуть шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или вилкой. Выпекать при температуре 210–220 градусов до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит» – значит рыбник готов, его можно подавать.

Испеченный рыбник смазать растительным маслом.

Пирог сибирский с рыбой и крупой

Филе рыбы – 800 г, рис или пшено – 4 ст. ложки, растительное масло – 3–4 ст. ложки, лук – 1 шт., соль, мука

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрыть начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,5–0,7 см, края защипать.

Пирогу можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

Пирог рыбный с картофелем

Рыба – 1 кг, вареный картофель – 500 г, лук – 5 шт., мука – 2 ст. ложки, соль, растительное масло

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,5–0,7 см слоем теста, наколоть вилкой.

Пирогу можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Простой пирог с рыбой

Для теста: мука – 2 1/2 стакана, сахар – 1 ст. ложка, сливочное масло – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., соль – 1/2 ч. ложки, молоко или вода – 3/4 стакана, дрожжи – 15 г

Для начинки: филе рыбы – 600 г, лук – 1–2 шт., растительное масло – 1 1/2 ст. ложки, соль и перец по вкусу

Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и оставить на некоторое время в теплом месте на расстойку. После этого одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанном жиром противне. На тесто положить кусочки сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, пассерованным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20–25 минут для расстойки. Затем смазать его яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210–230 градусов в течение 35–40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

Пирог с капустой и рыбой

Рыбная начинка – 500 г, капустная начинка – 700 г

Приготовить кислое тесто и раскатать его в пласт по форме будущего пирога. Ровно выложить слой капусты, на нее – слой рыбы и снова слой капусты. Края пирога заделать обычным способом и запечь пирог в духовке.

Рыбник с вязигой, рисом, яйцами и рыбой

Для теста: мука – 600–800 г, молоко или вода вместе с дрожжами – 1 1/5—1 1/2 стакана, яйца – 2–3 шт., сливочное масло – 100 г, соль, сухари

Для начинки: рыба – 600–800 г, вязига – 70—100 г, рис – 1 неполный стакан, яйца – 3–4 шт., сливочное масло – 100 г, лук – 1 шт., укроп, петрушка, душистый перец, соль

Вязигу сперва надо подготовить: намочить в воде, вымыть, залить чистой водой и варить, пока не сделается мягкой; положить соли, черного душистого перца, петрушки, 1/2 луковицы; откинуть на решето, можно сполоснуть холодной водой, мелко изрубить, положить соли, 2–4 крутых рубленых яйца, можно прибавить 3/4 стакана риса, отваренного в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ложкой масла; прибавить масла, в котором поджаривалась рыба, ложку жирного бульона, укропа, зеленой петрушки, смешать все вместе. 3/4 этого фарша положить на раскатанное тесто, наверх самые тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка поджаренной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, накрыть остальным фаршем, потом тестом, поставить в духовку на 1 час. Подать к пирогу сливочное масло.

Пирог русский с вязигой по-средневолжски

Замочить вязигу на ночь в воде, на другой день варить в воде часа три, пока вязига сделается совершенно мягкой, слить воду, визигу порубить, положить в распущенное масло, посолить, посыпать перцем. Отдельно сварить рис и несколько яиц, порубив, смешать вместе с вязигой. Приготовить тесто на дрожжах или слоеное, наполнить пирог фаршем и поставить в горячую духовку.

Вязиги нужно брать сообразно с пропорцией теста, т. е. на ту пропорцию теста, которая взята для пирога с мясным фаршем, достаточно взять 100 г вязиги.

Разновидности начинок для пирога с вязигой

Такой же пирог можно сделать также:

а) с вязигой, яйцами и рыбой (300 г вязиги, 800 г рыбы, 2–3 яйца);

б) с вязигой, рисом и яйцами (800 г риса, 200 г вязиги, 2–3 яйца);

в) с рисом и яйцами (400 г риса, 100 г масла, 2–3 яйца, зелень).

Пирог или пирожки с вязигой (постные)

Для теста: мука – 600–800 г, растительное масло – 3 ст. ложки, дрожжи, соль

Для фарша: вязига – 100 г, рис – 1 стакан, лососина – 600 г, лук – 3 шт., гвоздика – 3 шт., петрушка, оливковое масло – 1/2 стакана, перец, щепоть мускатного ореха

Приготовить постное тесто на дрожжах. Вязигу намочить в воде, потом сварить в соленой воде с белыми кореньями и пряностями; когда вязига станет мягкая, откинуть на дуршлаг, вынуть коренья и пряности, вязигу мелко изрубить.

Стакан риса вскипятить, откинуть на решето, сполоснуть холодной водой, сложить опять в кастрюлю, положить 2 луковицы, 3 гвоздики, петрушку, залить кипятком, прибавить соли, 2 ложки оливкового масла, сварить до мягкости, но так, чтобы каша была рассыпчатая.

1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, положить на ту же сковороду нарезанные филеи лососины или семги, слегка поджарить, сложить на тарелку, слить туда же масло, в котором поджарилась рыба, положить вязигу и рис, размешать, прибавить соли, перца, мускатного ореха, нафаршировать пирог или пирожки. Далее выпекать как обычно. На пирожки использовать половину фарша.

Пирог со щукой

Щука – 0,8–1 кг, яйца – 3–4 шт., сардины – 15 шт., растительное масло – 3 ст. ложки, соль, перец, укроп

Изжарить щуку в 2 ложках масла, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с крутыми яйцами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми изрубленными сардинками, сбрызнуть маслом, накрыть тестом.

Пирог из белого саго с семгой

Белое саго – 200 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3–4 шт., семга – 600 г, укроп, соль, перец

Отварить в воде стакан белого саго, откинуть на решето, сполоснуть холодной водой; когда вода стечет, посолить, смешать с 2 ложками масла, укропом, положить ряд саго на раскатанное тесто; на него ряд мелко изрубленных крутых яиц, потом ряд семги, посыпать перцем, накрыть саго и наконец тестом; смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Отдельно подать к пирогу сливочного масла.

Глава 8 Русские пироги

Пирог с мясом и яйцами

Мясо вареное или жареное – 800 г, масло сливочное – 100 г, лук – 1 шт., яйца – 3 шт., бульон – 1/2 стакана, кислое тесто

Приготовить кислое или слоеное тесто.

Пока тесто подходит, нашинковать лук и обжарить его на масле, положить в сковороду нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо, добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком. Когда мясо остынет, добавить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем выложить на него приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.

Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстойку в течение 30 минут, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, поставить выпекаться в духовку.

Пирог с грибами и кашей

Крупа гречневая – 500 г, масло сливочное – 100 г, грибы сушеные – 100 г, лук – 1 шт., соль по вкусу

Вымочить в течение 10–12 часов сушеные грибы в молоке. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Подготовленные грибы сварить до готовности и мелко порубить. Лук нашинковать и обжарить на масле. Все продукты смешать и хорошо прогреть с маслом на сковороде. Далее готовить пирог обычным способом из кислого или сметанного теста.

Пирог с белыми грибами

Грибы – 1 кг, масло сливочное – 100 г, сметана – 3/4 стакана, мука – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., укроп, соль по вкусу

Приготовить сметанное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки по величине сковороды, в которой будет выпекаться пирог. Уложить первую лепешку на сухую (без масла) сковороду.

Выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой, защипнуть края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, сделать проколы вилкой и поставить выпекаться в очень горячую духовку.

Фарш для этого пирога готовят так: свежие белые грибы крупно нарезать и потушить с маслом в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы посолить, поперчить, добавить 3/4 стакана сметаны, ложку прогретой муки и довести смесь до кипения. После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата в него можно добавить 2–3 ложки рубленого укропа. Этим соусом (остывшим) и начиняют пирог.

Простой картофельный пирог

Картофель – 800 г, мука – 400 г, дрожжи – 3 ст. ложки, яйца – 4 шт., растопленное сливочное масло – 1 неполный стакан, панировочные сухари

Картофель отварить в соленой воде, протереть сквозь решето, положить муку, дрожжи, яйца и растопленное сливочное масло, вымесить хорошенько. Раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, намазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, а другой накрыть сверху и поставить в духовку.

Пирог картофельный с грибами

Для теста: картофель – 1 кг, яйца – 5 шт., соль

Для начинки: грибы свежие – 1 кг, мука – 60 г, лук репчатый – 200 г, сметана – 100 г, масло сливочное – 50 г, яйца – 5 шт., сухари панировочные – 100 г

Картофель очистить, промыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В картофельное пюре влить взбитые венчиком яйца. Тщательно размешать. Всю массу разделить на две части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху слой грибного фарша, посыпанный панировочными сухарями. Из второй части слепить решетку и закрыть ею пирог. Поверхность смазать яйцом.

Поставить форму в сильно нагретую духовку и выпекать картофельный пирог около получаса.

Приготовление начинки. Свежие грибы очистить, помыть, мелко накрошить. Лук почистить, обжарить в растительном масле, смешать с грибами, посолить, поперчить.

Тушить всю массу на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда грибы пустят сок, добавить сметану, муку. Остудить.

Пирог с капустой

Для теста: мука – 450 г, масло сливочное – 300 г, сметана – 300 г, сода, соль

Для начинки: капуста – 2 кг, лук репчатый – 150 г, яйца – 4 шт., соль, перец

Муку и масло порубить ножом в глубокой посуде, добавить сметану, соду, соль. Тесто разделить на 2 части. Каждую часть скатать в шар и поставить в холодильник на 4–6 часов. Затем охлажденное тесто раскатать в пласты по размерам формы для выпечки. Один из них выложить на дно формы, на него положить слой начинки из капусты, накрыть вторым кругом, края защипнуть, сделать несколько наколов на поверхности пирога, поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до готовности.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, обжарить на животном жире, добавить пассированный лук, сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Пирог-каравай с рисом и мозгами

Тесто блинное, рис – 1 стакан, костный мозг – 200 г, мелкий изюм (коринка) – 100 г

Все приготовляется точно так же, как сказано в предыдущем рецепте, но вместо фарша переложить рассыпчатым, в бульоне сваренным рисом, на который положить кусочки костного мозга, посыпать перебранной, промытой и просушенной коринкой и поставить запекать.

Подавать к бульонам. Если подается как отдельное блюдо, то к нему следует также подавать сливочное масло и паюсную икру.

Пирог или пирожки парижские

Для теста – см. слоеное тесто

Для начинки: телячья печенка – 1 шт., шпик – 200 г, лук – 4 шт, немного перца, белого хлеба, ром – 1 рюмка

Телячью печенку нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить, прибавить шпика, рубленых луковиц, немного перца, лаврового листа и томить под крышкой, часто переворачивая, чтобы не подгорело. Когда печенка зарумянится, ее порубить как можно мельче, смешать с оставшимся из-под жареной печенки салом, хлебом, размоченным в бульоне, все это хорошо смешать, протереть через решето, прибавить кайенского перца, соли и рома и сделать или пирожки из слоеного теста, или пироги величиной с блюдце.

Пирог царский или пирожки

Для теста – см. слоеное тесто

Для начинки: трюфели – 50 г, цыплята – 200 г, копченый язык – 200 г, шампиньоны – 200 г, соус «Бешамель» – 2 стакана

Взять 50 г трюфелей и мясо цыплят, копченый язык и шампиньоны по равной части, нарезать все мелкими кусочками, прибавить немного перца, соли и столько соуса «Бешамель», чтобы фарш походил на кашу-размазню, и начинить пирог из слоеного теста.

Если желают сделать пирожки, то тесто берут рассыпчатое и жарят во фритюре.

Пирог или пирожки по-любительски под соусом «Бешамель»

Для теста – см. слоеное тесто

Для начинки: гусиные печенки – 200 г, мясо дичи – 200 г, копченый язык – 200 г, шампиньоны – 200 г, соус «Бешамель» – 2 стакана

Все приготовляется точно так же, как в предыдущем рецепте, но вместо трюфелей кладут отварные гусиные печенки и вместо мяса цыплят мясо какой-либо дичи.

Простой пирог со свежей капустой

Кочан капусты – 1 кг, сливочное масло – 100 г, рубленый лук – 4 шт., отварные рубленые яйца – 3 шт., яйцо для смазки, панировочные сухари

Небольшую головку капусты разрезать на части и вскипятить один раз в соленой воде, отжать воду, мелко порубить. Взять 100 г масла, поджарить с рубленым луком, положить в масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда начинка остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тестом, защипнуть, дать подняться, если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Пирог с начинкой из капусты и моркови

Для теста: мука – 3 стакана, вода – 1 стакан, яйцо – 1 шт., дрожжи – 50 г, сливочное масло (маргарин) – 150 г, соль по вкусу

Для начинки: свежая капуста – 500 г, морковь (средняя) – 1 шт., яйца – 2 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки

На смазку пирога: яйцо – 1/2 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка

Дрожжевое тесто приготовить безопарным способом. Разделить его на две части. Одну часть выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, сверху уложить начинку. Для приготовления начинки свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками.

Через 3–5 минут отжать сок. В капусту добавить натертую на терке с крупными отверстиями морковь, рубленые вареные яйца, растопленное сливочное масло. Всю массу хорошо вымесить. На начинку уложить вторую часть теста, защипнуть края и поставить на холод на 30 минут.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать в духовке при 180 градусов в течение 50 минут. Готовый пирог смазать маслом, накрыть чистой тканью и дать немного постоять.

Пирог печеный

Пирог можно делать с любой начинкой – из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами

Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на 2 равных куска, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно 3/4 см. Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипнуть; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

Тесто можно раскатать и одним пластом, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое и поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог.

После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25–30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2–3 части (смотря по величине пирога) и поперек – кусками шириной 4–5 см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем – икру.

Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем, чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

Пирог со свежей капустой

Свежая капуста средней величины – 2 шт., лук – 1–2 шт., сливочное масло – 100 г, яйца – 3–4 шт., зелень укропа, соль

2 кочана капусты средней величины нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, сложить в кастрюлю, положить две-три ложки масла, кто любит, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мешая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынет, положить 3–4 крутых мелко изрубленных яиц, зеленого укропа, начинить пирог из сдобного теста.

Подать к пирогу сливочного масла.

Для пирожков берется половина фарша. С такой начинкой делаются и постные пироги, отбросив все скоромное, и вместо скоромного используют растительное масло.

Пирог с морковью

Морковь средней величины – 10 шт., яйца – 5 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки

Приготовить слоеное или дрожжевое тесто, 10 морковок средней величины очистить, вымыть и сварить в соленой воде или молоке, мелко порезать, смешать с 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, подсыпать немного соли; сделать пирог и поставить в горячую духовку.

Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)

Капуста – 600 г, сливочное масло – 100 г или подсолнечное масло – 1/3 стакана, лук – 1 шт., рыба – 600 г или сушеные грибы – 50 г, перец черный и душистый

Поджарить в 50 г масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты (600 г), мелкого простого и душистого перца, тушить под крышкой до мягкости, подливая немного жирного бульона и мешая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч. нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

Вместо рыбы можно положить отваренных, мелко изрубленных сушеных грибов, поджаренных в масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с мясом

Тесто дрожжевое.

Для начинки: мясо – 0,8–1 кг, лук – 1 шт., соль, перец, сливочное масло – 100 г, яйца – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки, 1/2 стакана риса

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, жареную телятину, дичь или вареную говядину из бульона изрубить как можно мельче, всыпать в масло, влить ложки 2–3 жирного бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остыть; тогда положить на раскатанное тесто ряд фарша, ряд мелко изрубленных крутых яиц, опять ряд мяса, наконец накрыть тестом. В этот фарш можно прибавить разваренного риса.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог со свежим телячьим ливером

Телячий ливер без печенки – 1 кг, лук – 1 шт., яйца – 3–4 шт., сливочное масло – 100 г, перец, соль, свежая зелень

Приготовить сдобное тесто. Отварить телячий ливер с сердцем без печенки, мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливер, опять поджарить, мешая, чтобы не пригорело, потом всыпать немного перца, соли, 3–4 крутых мелко изрубленных яиц, укропа и зеленой петрушки, смешать, начинить пирог. На большую пропорцию пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Пирог с курицей и с рисом

Тесто дрожжевое

Для начинки: курица – 1 шт., сливочное масло – 2–3 ст. ложки, рис – 1 стакан или 2 стакана гречневой крупы, яйца – 3–5 шт., соль, перец, укроп и зелень петрушки, щепотка мускатного ореха

Нарезать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее в 2 ложках масла, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, подлить немного жирного бульона, положить соли, немного мускатного ореха, 3–4 мелко изрубленных крутых яиц, смешать, начинить пирог.

Вместо риса можно положить рассыпчатую, крутую гречневую кашу.

Подать к пирогу сливочного масла.

Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)

Сушеные грибы – 200 г, лук – 1 шт., соль, перец, сливочное масло – 100 г или растительное масло – 1/3 стакана

200 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. В пост можно поджарить грибы на растительном масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с грибами и вязигой (постный или скоромный)

Вязига – 100 г, морковь – 1 шт., сушеные грибы – 50 г, рис – 1/2 стакана, гвоздика – 3 шт., лук – 2 шт., растительное масло – 1/3 стакана, петрушка, сельдерей, порей, душистый перец, соль

100 г вязиги сварить до мягкости с кореньями и пряностями, мелко изрубить.

1/2 стакана риса разварить в воде с петрушкой, луковицей, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками оливкового масла; 50 г сушеных грибов сварить, мелко изрубить, смешать с вязигой и рисом, вынув из них коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 3 ложках оливкового масла; положить туда же смешанную вязигу с рисом и грибами, размешать, положить соли, нафаршировать пирог или пирожки из приготовленного постного теста.

Пироги с кашей

Для теста: мука – 600–800 г, сливочное масло – 3 ст. ложки, дрожжи, соль

Для начинки: сушеные грибы – 4–6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка, сельдерей, душистый перец, смоленские крупы – 1 стакан, оливковое или другое растительное масло – 1/8 стакана

Приготовить тесто постное на дрожжах.

Сушеные грибы вымыть, сварить в воде с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульон же процедить, взять его 2 стакана, положить в него обратно грибы, влить 1/3 стакана оливкового масла, вскипятить, всыпать 1 стакан смоленских круп, хорошо перемешать; через 10 минут поставить в духовку на 1/2 часа.

Начинить этой кашей пирожки.

Такие пирожки или пирог можно начинить одной крутой гречневой кашей, приготовленной из 400 г крупы и 1/3 стакана растительного масла; или из 400 г крупы, 100 г сливочного масла, 3–4 крутых яиц и нескольких десятков филе салаки.

Литовский картофельный пирог «Виртиняй»

Для теста: мука – 1 стакан, яйцо – 1 шт., сырые желтки – 2 шт., соль

Для начинки: картофель – 8 шт., свиное сало – 100 г, сметана – 1/2 стакана, лук – 2 шт., молотый черный перец – 5 ч. ложек, соль

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать его на квадраты 6 х 6 см. Вода не используется совершенно.

Сырой очищенный картофель для начинки натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить виртиняй и отваривать в подсоленной воде (более 10 минут).

Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Пирог с грибами

Свежие грибы – 500 г или сушеные грибы – 1 горсть, вареный рис или гречка – 1 стакан, лук – 1 шт., растительное масло, соль

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой. Пирог сформовать закрытый, четырехугольной формы.

Пирог из изюма и орехов

Мука – 1 стакан, грецкие орехи – 1 стакан, крахмал, сливочное масло – 200 г, сахар – 3/4 стакана, изюм – 3/4 стакана, ликер или коньяк – 2 ст. ложки, яйца – 3 шт.

Изюм промыть и пропитать ликером или коньяком. Масло с сахаром растереть деревянной ложкой. Добавить постепенно желтки, изюм, орехи, муку, крахмал, взбитые белки и все перемешать.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или противень с высокими краями. Выпекать при температуре 180–200 градусов 25–35 минут.

Пирог из постного дрожжевого теста

Мука – 1,2 кг, теплая вода – 2 стакана, растительное масло – 3/4—1 стакан, дрожжи – 30–40 г, соль – 1 ч. ложка

Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для донышка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше – 7–8 мм, наколоть вилкой.

Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения – полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д.

Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают в духовке при температуре 180 градусах до готовности.

После выпечки пирог хорошо смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре – тесто тогда получается особенно белым.

Пирог с ревенем

Ревень – 1 кг, сахар – 1 стакан, крахмал или мука – 1–2 ст. ложки, корица

Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, смешать с сахаром, корицей и крахмалом. Тесто раскатать толщиной 1 см, сделать бортик, выложить на середину начинку. Вырезать длинные полоски, свить из них «веревочки», уложить на пирог в виде решетки и по бортику. Смазать сладким крепким чаем и выпекать.

Пирог со щавелем

Щавель – 300–400 г, сахар – 1/2 стакана, мука или крахмал – 1 ст. ложка

Листья щавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

Пирог с морковью сладкий

Морковь – 5–6 шт., сахар – 1/2 стакана, растительное масло – 2 ст. ложки, изюм – 1 горсть, по желанию – немного орехов, соль

Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2–3 столовыми ложками воды, добавить сахар, изюм, если есть – измельченные орехи.

Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

Пирог с морковью несладкий

Морковь – 5–6 шт., лук – 2 шт., соль, растительное масло

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, все обжарить в масле до готовности. Пирог выпекать закрытым.

Пирог с курагой

Курага – 200–300 г, сахар – 2 ст. ложки, корица и измельченные орехи по вкусу

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделить курагу вдоль на половинки и выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами. Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

Рулет с сухофруктами

По 1 полной горсти кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, сахар – 1 стакан

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек, курагу разделить на половинки, орехи истолочь, все вместе смешать с сахаром.

Тесто раскатать пластом толщиной около 7–8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом. Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Пирог с клюквой

Клюква – 1 стакан, сахар – 1 стакан, крахмал – 3 ст. ложки

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипнуть края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который многие называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой либо с начинкой из джема.

Пирог с яблоками (открытый)

Яблоки крупные – 6–7 шт., сахар – 2/3 стакана, корица

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Пирог с яблоками (закрытый)

Яблоки – 6–7 шт., сахар – 2/3 стакана, корица, изюм – 1/2 стакана, крахмал

Яблоки очистить, нарезать на небольшие ломтики, добавить изюм, сахар, 2–3 столовые ложки воды и потушить на маленьком огне под крышкой. Дать испариться лишней жидкости. Затем слегка охладить и добавить крахмал.

Остывшую начинку выкладывать ровным слоем на раскатанный пласт теста, закрыть другим, более тонким пластом и хорошо защипнуть края. Наколоть в нескольких местах и выпекать. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог московский с вареньем

Мука – 1 кг, сахар – 100 г, сливочное масло или маргарин – 70 г, дрожжи – 20 г, соль, вода – 500 мл, варенье для начинки – 600 г

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Формуют эти пироги открытыми, полуоткрытыми или закрытыми и выпекают в гладких или гофрированных плоских формах.

Для приготовления открытого пирога раскатать лепешку, положить в форму, смазанную маслом, на лепешку нанести слой варенья. Края лепешки сделать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекло варенье. После полной расстойки края пирога смазать яйцами.

Пирог полуоткрытый приготовить так же, как и открытый, но только для каждого пласта взять 3/4 теста, полагающегося по норме, а 1/4 раскатать пластом толщиной 3–5 мм и разрезать на полоски шириной 1 см.

На пласт теста нанести фруктовую начинку и расположить на ней тонкие полоски теста крест-накрест, в виде сетки. После полной расстойки полоски теста смазать яйцами.

Для приготовления закрытого пирога кусок теста разделить пополам и раскатать две лепешки. Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму и нанести слой варенья, который покрыть другой лепешкой. Поверхность смазать яйцами.

Из обрезков теста при помощи ножа или выемки сделать украшения в виде листьев, звезд и уложить на пирог.

Пирог именинный

Мука – 400 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 2 шт., молоко – 2 ст. ложки, варенье – 1–1,2 кг, немного цукатов

Растопить масло и смешать его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделить на три части, раскатать каждую часть в лепешку величиной в предполагаемый пирог, положить их на смазанный маслом железный лист и выпекать, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком. Когда лепешки поспеют, положить одну на металлическое блюдо, промазать вареньем, прикрыть другой лепешкой и уложить какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром и накрыть третьей лепешкой.

Затем заглазировать верх и поставить на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь; вынув из духовки, украсить верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и проч., а посередине можно сделать из желе вензель именинника или именинницы.

Пирог яблочный (не шарлотка)

Для теста: желтки – 5 шт., сахар – 400 г, мука – 2 стакана, ром – 2 рюмки

Для начинки: яблоки – 10 шт., белое столовое вино – 4 рюмки, мелкий изюм – 200 г, миндаль – 200 г, сахар – 200 г, лимонные и апельсиновые цукаты по 100 г

Желтки и 200 г сахара размешать добела, прибавить 2 стакана муки, 200 г сахара, 2 рюмки рома и хорошо вымесить; полученное тесто раскатать не очень тонко, вырезать из него два круга, один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими бока формы.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, выбрать сердцевину и сложить в кастрюлю, куда влить 4 рюмки белого столового вина, положить мелкого изюма, мелко рубленного миндаля к 200 г сахара, поставить на плиту и тушить, пока яблоки не станут мягкими. Тогда прибавить мелко рубленных лимонных и апельсиновых цукатов и переложить в форму на первый круг, прикрыть вторым кругом, слепить края, смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в духовку на полтора часа.

Пирог яблочный (шарлотка)

Родился этот пирог во Франции под названием Charlotte и состоял поначалу из сладкого крема с фруктами, белым хлебом и ликером.

Трудно сказать откуда появилось это название. По одной версии оно пошло от испорченного французами староанглийского слова charlyt, что означает «блюдо со сладким кремом». По другой версии, его придумал повар, влюбленный в некую очаровательную Шарлотту. По третьей – имя ему дали в честь королевы Шарлотты, жены Георга III, которая была большой любительницей яблок.

А Россию оно пришло в начале XIX века, под названием Charlotte Russe.

Яйца – 3 шт., сахар – 1 стакан, мука – 1 стакан, разрыхлитель – 1/2 пакетика, яблоки – 2–3 средних, вишня (по желанию) – 5–6 ягод без косточек, корица – 2 ч. ложки

Яблоки очистить от кожуры. Разрезать пополам, вырезать семечки. Затем нарезать средними кусочками. Кусочки яблок перемешать с корицей.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком. Взбивать их следует достаточно долго, пока яичная масса не посветлеет и не увеличится в объеме где-то в 3 раза. Аккуратно, не прекращая взбивания, ввести сахар. Продолжить взбивание еще некоторое время, но недолго.

Теперь осталось добавить муку. Добавлять надо порциями, продолжая взбивать и превращая массу в однородную. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму надо смазать сливочным маслом. Поверхность формы равномерно посыпать манной крупой или панировочными сухарями (можно и мукой).

На форму надо вылить немного теста и, вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. Выложить на тесто равномерно кусочки яблок. Сверху залить остатками теста. Потом (если есть вишня без косточек) раскладываем ягоды вишни по всей поверхности. Если вишня замороженная, то можно ее не размораживать.

Выпекать шарлотку надо в духовке. Если духовка электрическая, то предварительно нагревать ее не обязательно.

Если духовка газовая – то ее следует хорошенько прогреть перед тем, как ставить пирог. Температура запекания – 170–180 градусов.

Выпекается шарлотка минут за 30. После чего можно

проверить готовность зубочисткой или спичкой. Если на зубочистке не осталось теста, шарлотка испеклась. Выключить духовку и дать вашей шарлотке там еще немного постоять (минут 7—10).

Вынув ее, надо аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев формы, и выложить ее на плоское блюдо.

Сверху посыпать сахарной пудрой. Можно смешать сахарную пудру с корицей.

Варианты начинок для шарлотки.

1. На этапе добавления сахара можно добавить и размолотую шоколадку. Лучше для этого использовать молочный шоколад как с начинкой (орехи, изюм), так и без.

2. В шарлотку можно добавить кусочки груши (1/4—1/5 часть от общего количества яблок).

3. К яблочной начинке можно добавить черную смородину (замороженную или свежую).

4. С яблочной начинкой будет неплохо сочетаться и клубника (измельченная).

5. Не испортят вкуса яблочной шарлотки и несколько ягод брусники.

Пирог с мучной крошкой

Для теста: мука – 800 г, сахар – 100 г, маргарин столовый – 100 г, дрожжи – 20 г, молоко – 300 мл, кардамон – 1 г, лимонная эссенция – 1 г, соль – 10 г, яйца – 5 шт.

Для мучной крошки: мука – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 100 г, яйцо (желток) – 1 шт., ванильная пудра – 2 г

Тесто приготовить опарным способом.

Раскатать пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, поверхность пласта смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 210–230 градусах. Остывший пирог разрезать на порционные куски.

Для приготовления мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, яичные желтки и ванильную пудру тщательно растереть и протереть через редкий грохот.

Если крошка при растирании сделалась пластичной, то ее нужно охладить или добавить муки и, наоборот, если не вся мука растирается в крошку, следует добавить масло или яичные желтки.

Пирог с заварным кремом

Для теста: мука – 3 кг, сахар – 700 г, маргарин столовый – 500 г, дрожжи – 100 г, молоко – 1 л, яйца – 10 шт.

Для крема: мука – 200 г, молоко – 1 л, сахар – 200 г, яйца – 8 шт., ванилин

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см и положить пласт на противень, смазанный маслом; дать полную расстойку и смазать поверхность теста яйцом.

Наполнить заварным кремом кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 6–8 мм и выпустить крем через пирог (с угла на угол) прямыми линиями на расстоянии 1 см одна от другой.

Выпекать при температуре 250 градусов.

Рулет с зеленью

Тесто – 0,5 кг, растительное масло – 3–4 ст. ложки, зелень разная (киндза, укроп, петрушка) – по 1/2 пучка, лук зеленый – 1 пучок

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким чаем.

Пирог глазированный

Для теста: мука – 600 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 1–2 шт., дрожжи – 10 г, изюм – 30 г, вода – 250 мл, соль

Для сиропа: сахар – 75 г, коньяк – 5 мл, вода – 70 мл

Для помады: сахар – 40 г, вода – 10 мл

Дрожжевое опарное тесто с изюмом разделить на куски весом по 1 кг, которые в свою очередь разрезать на 4 равные кусочка.

Раскатать их жгутами длиной 40 см и уложить все четыре жгута в смазанные маслом специальные формы (дно этих форм состоит из четырех полуцилиндров).

После полной расстойки выпекать пирог в течение 15 минут при 210–220 градусах. Через 6—12 часов после выпечки пирог пропитать ароматизированным сиропом.

Пирог с повидлом или джемом

Мука – 500 г, сахар – 35 г, маргарин – 30 г, яйца или меланж – 30 г, дрожжи – 15 г, вода – 200 мл, соль, повидло или джем – 350 г

Раскатать из дрожжевого теста пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, и выровнять.

Джем или повидло подогреть до 30 градусов, нанести его на пласт теста и уложить сверху крест-накрест полоски теста.

После полной расстойки пирог смазать яйцами, выпечь при 230–240 градусах, охладить и разрезать на порции весом по 75—100 г.

Пирог московский с творогом

Для теста: мука – 500 г, сахар – 60 г, сливочное масло или маргарин – 50 г, дрожжи – 10 г, вода – 250 мл, 1 яйцо для смазки пирога, соль

Для начинки: творог – 1 кг, сахар – 300 г, мука – 30 г, яйца – 2 шт., ванилин

Из опарного теста сформовать открытый или полуоткрытый пирог.

Начинку приготовить, как описано в рецепте «Фарш из творога».

Края и всю поверхность пирога смазать яйцом, дать полную расстойку и выпекать при 215–225 градусах.

Пирог московский со свежими фруктами

Для теста: мука – 250 г, сахар – 25 г, масло сливочное – 15 г, дрожжи – 5 г, вода – 150 мл, соль

Для желе: сахар – 200 г, агар-агар – 10 г, вода – 100 мл

Для начинки: яблоки, груши, персики – 700 г

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом. Разделить готовое тесто на куски весом по 200 г, скатать в форме шара и через 5 минут раскатать скалкой круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Положить лепешку в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки; через 20–30 минут смазать яйцами, проколоть в нескольких местах палочкой, выпекать в течение 15–20 минут при 215–225 градусах и затем охладить.

Подготовленные яблоки, груши и персики нарезать на дольки или ломтики, перемешать с сахаром, предназначенным для желе, и оставить на 3–4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделения сока.

Для приготовления желе агар промыть, добавить воду по норме и варить 5–8 минут до полного растворения, процедить, немного охладить, добавить сок от фруктов, а фрукты красиво уложить на пирог. Когда желе остынет и сделается немного тягучим, залить пирог коричневым желе.

Домашний пирог с маком

Для теста: мука – 380 г, сахар – 100 г, маргарин сливочный – 150 г, меланж – 140 г, дрожжи – 25 г, вода – 60 мл, соль

Для начинки: мак – 90 г, сахар – 30 г, мед – 1/2 ч. ложки

Для сиропа: сахар – 30 г, вода – 20 мл, вино – 20 мл

Для помады: сахар – 60 г, вода – 20 мл, какао-порошок – 1/2 ч. ложки, меланж для смазки – 100 г

Кусок домашнего опарного теста раскатать толщиной 1,5–2 см и разрезать на длинные полосы шириной 12–13 см.

На полосы теста уложить подготовленный фарш из мака и закрутить их в виде рулетов. Разрезать рулеты на куски по 100 г и положить на ребро на противень, смазанный маслом.

При изготовлении крупных весовых изделий рулет, не разрезая на порционные куски, завернуть в спираль.

После полной расстойки изделия смазать водой и выпекать: мелкие изделия при 240–250 градусах, а крупные при 220–230 градусах.

После выпечки и остывания рулет промочить в заранее приготовленным сиропе, а затем заглазировать шоколадной помадой.

Московский пирог со свежими ягодами

Для теста: мука – 250 г, сахар – 25 г, сливочное масло или маргарин – 15 г, дрожжи – 5 г, вода – 150 мл, соль

Для начинки: клубника, малина, вишня – 650 г

Для желе: сахар – 250 г, агар-агар – 5 г, вода – 120 мл

Этот пирог готовится так же, как и пирог со свежими фруктами.

Для начинки применяются: клубника, малина, вишня – всего 650 г, остальные ингредиенты те же, что и в предыдущем рецепте.

Глава 9 Караваи, булочки, крендели

Каравай – это по сути буханка хлеба, но не простого, а хлеба праздничного, всегда имевшего определенное назначение, обрядовость, символику. И так же как обычный хлеб – со своей богатой историей и традициями.

Для важнейших событий в народе предназначался свой каравай. К именинам – в сопровождении хоровода с подблюдной песней «Каравай, каравай, кого любишь – выбирай».

К приему дорогих желанных гостей – хлеб-соль; к окончанию посевной, уборочной страды (обпашки, дожинки) – каравай с колосьями.

К свадьбе выпекались караваи в доме невесты и в доме жениха. Накануне девушка приглашала подруг на девичник, отсюда и название каравая – девичник.

Девичники – свадебные караваи – богато украшали цветами и листиками.

Каравай старорусский

Мука – 10–15 стаканов, дрожжи – 80—100 г, молоко – 4–5 стаканов, яйца – 6–8 шт., сметана – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, изюм – 2/3 стакана, мед – 1 ст. ложка, соль

Приготовить опару. Поставить ее в теплое место для брожения на 2–3 часа. Когда опара поднимется и начнет оседать, положить в нее мед, яйца, изюм, сметану, масло и вымешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Затем поставить в теплое место для брожения. Когда объем теста увеличится в 2 раза, обмять его и снова оставить для брожения и подъема. После этого тесто хорошо выбить на столе и положить в форму, смазанную жиром. Поверхность каравая украсить фигурками из теста. Поставить форму в теплое место на 30 минут для подъема, затем поверхность каравая смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Девичник – свадебный каравай

Мука – 2 кг, дрожжи – 50 г, сливочное масло – 250 г, сахар – 1 стакан, молоко – 1/2 л, яйца – 3 шт., щепотка соли

Сделать крутое дрожжевое тесто, припорошить его мукой, прикрыть полотенцем, оставить в теплом месте для расстойки. Когда тесто поднимется, подмесить его, вновь припорошить мукой, покрыть и опять оставить для расстойки на 1,0–1,5 часа. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол, тщательно вымесить и закатать в шар, который положить на противень, смазанный маслом.

Из куска теста раскатать длинный тонкий жгут, разрезать его на две равные части, свить из них веревочку, которой обвить уложенный на противень шар. Предварительно смазав край его желтком, прижать веревочку поплотнее к каравaю, затем также смазать желтком и веревочку.

Каравай украсить розами, лилиями и трехлистниками. Свадебный каравай оформляется пышно, празднично: на золотистом фоне ярко контрастируют нежные чайные бутоны и розы, светлые магнолии и трехлистники.

Для цветов и листиков надо из воды, муки и дрожжей (без добавок сахара) приготовить очень крутое, так называемое тертое тесто. На стол насыпать немного муки и втирать ее в комок теста до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. Готовность определяется чутьем, на глаз, основной показатель готовности – состояние теста, его консистенция, структура, а главное – пластичность.

Тесто раскатать слоем 0,1–0,2 см, вырезать тонким острым лезвием ножа заготовки, похожие на раскрытый парашютик. Плотно соединить противоположные концы заготовок и вставить друг в друга так, чтобы каждый последующий лепесток перекрывал предыдущий, как бы обнимая его, образуя бутон, розу. Для бутона достаточно 3–4 лепестка, для розы 5–6. Для магнолии 5 лепестков соединить в ряд последовательно, плотно скрепив их в центре. Чтобы сделать веточку, надо раскатать пальцами тонкий жгутик и сделать крошечными ножничками надрезы – шипы розы, уложив ветвь на смазанную яйцом поверхность каравая. Далее надо острым ножичком из тонко раскатанного теста вырезать листик, по краю сделать неглубокие надрезы, посередине продавить прожилки и плотно соединить по три листка, прикрепив к ветви.

Секрет приготовления различного колера состоит в том, что тесто без сахара не колеруется при выпечке, изделие будет иметь

светлый цвет, в то же время с сахаром оно приобретает золотисто-коричневый оттенок, к тому же смазывание поверхности каравая яичным желтком придаст ему янтарный цвет и как бы лакированную поверхность. Если розы, магнолии, веточки, трехлистники смазать только белком или водой, то при выпечке сохранится их нежный светлый тон.

В общей сложности изготовление свадебного каравая занимает часов 8—10. Выпечка – самый ответственный момент. Выпекают каравай при температуре 230–240 градусов до готовности – примерно 1 час 15 минут.

Каравай из белого хлеба

Булка – 1–2 шт., молоко – 1 1/2 стакана, яйца – 4 шт., сахар – 4 куска, сливочное масло – 1–1 1/2 ст. ложки, лимонная цедра, сахар и сливки

Взять черствую пшеничную булку, срезать верхнюю корку, а мякиш натереть на терке, сложить в чашку, влить молока, растереть ложкой, дать постоять час, чтобы булка разбухла, потом опять растереть булку до однородности, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить 50 г масла), вбить 4 яйца, размешать, сложить в форму, поставить в духовку на 1/2 часа.

Для вкуса можно положить лимонной цедры с 1/2 лимона.

Подать отдельно сахар и сливки или молоко, или какой-нибудь сладкий соус.

Булочки к чаю

Тесто, растительное масло, сахар, цедра лимона или апельсина, мак, мелко изрубленные орехи

Тесто раскатать тонким слоем, всю его поверхность смазать растительным маслом и посыпать сахаром, смешанным либо с корицей, либо с цедрой, либо с маком или же толчеными орехами. Свернуть плотный рулет и нарезать его на кусочки толщиной около 3–3,5 см.

Нижний срез хорошо слепить и слегка обмакнуть в муку, верхний же немного раздвинуть, чтобы получилась красивая розочка. Выкладывать на лист на расстоянии друг от друга, чтобы розочки не слипались при выпечке.

Булочки можно выпекать и следующим образом: разделить тесто на кусочки весом примерно 100 г, раскатать в тонкие овальные лепешки, смазать поверхность маслом и посыпать так же, как и в предыдущем случае. Свернуть рулетик.

Всевозможные формы булочек

Далее можно придавать булочкам разнообразную форму:

булочки можно приготовить в форме бантика – середину рулетика отметить тупой стороной ножа и сделать 2 продолговатых разреза от отметки до концов рулетика, оставляя середину. При выпечке слои теста раскроются, покажется слоистый рисунок;

булочки можно приготовить в форме сердечка – рулетик сложить пополам, сделать глубокий продольный разрез на изгибе и слегка развернуть половинки слоями вверх;

булочки можно приготовить в форме снопика – на один конец рулетика нанести тупой стороной лезвия ножа наметку и глубокий, до основания разрез вдоль рулетика и развернуть обе половинки слоями вверх;

приносит в дом добро и удачу булочка-подковка – рулетик свернуть подковкой и сделать частые поперечные надрезы с наружной поверхности, посыпать сверху орешками или корицей;

хороши и очень популярны булочки-рогалики – тесто раскатать в виде тонкой круглой лепешки, разрезать на равные сектора, обильно смазать растительным маслом, завернуть каждый сектор, начиная от основания, к вершине треугольника, загнуть подковой, смазать поверхность рогалика растительным маслом и посыпать крупной солью или крупным сахаром, либо маком, орехами, корицей, кунжутом и т. д.;

оригинальна булочка-косичка – тесто раскатать, нарезать на равные жгуты и сплести косичками, смазать маслом и обсыпать сверху любой посыпкой;

красиво выглядит также булочка-витушка – она выполняется из двух жгутов, перевитых в виде веревочки.

Можно изготовить булочки из слоеного дрожжевого теста, для этого тесто надо раскатать тонким слоем, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, сложить конвертом.

Аккуратно раскатать снова, повторить все операции. Проделать так 3–4 раза, посыпая слегка тесто мукой.

Последний раз раскатать тесто и формочкой с острыми краями вырезать булочки различной формы либо острым ножом нарезать на жгуты и свить из них булочки в виде косичек или веревочек.

Сверху готовые булочки можно посыпать сахарной пудрой.

Булочка ванильная

Мука – 700 г, маргарин столовый – 100 г, сахар – 150 г, меланж – 50 г, соль – 15 г, вода – 250 мл, дрожжи – 15 г, ванилин – 1 г, масло растительное для смазки листов – 15 г, меланж для смазки изделий – 30 г

Дрожжевое опарное тесто разделить на части и скатать шарики весом по 100–115 г.

Положить булочки швом вниз на противень, смазанный жиром (расстояние между булочками должно быть 10–12 см), дать полную расстойку, смазать яйцами и выпекать при 230–240 градусах.

Бриошь (булочка сдобная)-1

Мука – 1 кг, сахар – 150 г, масло сливочное или топленое – 200 г, яйца – 2 шт., соль – 10 г, дрожжи – 15 г, вода – 300 мл, мука для подпыливания – 20 г, масло растительное для смазки листов – 10 г, яйца для смазки изделий – 1 шт.

Дрожжевое опарное тесто разделить на куски весом по 70—100 г, а затем каждый кусок – на четыре кусочка, которые скатать, придав форму шариков. На противень, смазанный маслом, положить три шарика таким образом, чтобы получился треугольник, а четвертый шарик уложить сверху.

Бриошь-2

Кусочки теста весом по 50 г, скатанные в форме шариков, положить на смазанный маслом противень и через 10–15 минут сделать углубление четырьмя пальцами, в которое поместить шарик из теста весом 20—25 г.

Бриошь-3

Из теста весом 70 г сформовать круглую булочку, положить на противень, смазанный маслом, и через 15–20 минут тупой выемкой диаметром в 3 см, смоченной в растопленном жире, надавить по середине булочки.

У круглой булочки на боковой стороне сделать ножницами три надреза.

После полной расстойки смазать булочки яичным желтком и выпекать в течение 6–8 минут при 270–290 градусах.

Готовая булочка должна иметь праильную форму, румяную блестящую поверхность, пышный мякиш; диаметр ее 10 см, высота 5–6,5 см.

Булочка школьная

Мука – 1 кг, сахар – 25 г, масло сливочное – 25 г, соль – 10 г, меланж – 100 г, дрожжи – 25 г, вода – 300 мл, масло растительное для смазки листов – 15 г

Дрожжевое опарное тесто разделать в виде шариков, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (60–70 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10–15 минут при 250–270 градусах.

Булочка с тмином

Мука – 1 кг, сахар – 220 г, маргарин – 200 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, вода – 150 мл, мука для подпыливания – 50 г, яйцо для смазки изделий – 1 шт., тмин – 5 г, масло сливочное для отделки изделий – 30 г, растительное масло для смазки противней – 5 г

Из опарного дрожжевого теста сформовать булочки, придав им круглую форму, положить на противень на расстоянии 5–8 см одна от другой и дать неполную расстойку.

Сделать углубление в центре булочки, растянуть его в ширину, дать полную расстойку, смазать яйцами, посыпать тмином, положить кусочек масла и выпекать при 260–270 градусах.

Булочка повышенной калорийности с орехами

Мука – 1 кг, молоко – 200 мл, вода – 80 мл, сахар – 250 г, маргарин – 150 г, соль – 10 г, меланж – 150 г, дрожжи – 30 г, изюм – 200 г, яйцо для смазки изделий – 1 шт., ванилин – 1 г, орехи для посыпки – 20 г, шафран – 1 г

Приготовить дрожжевое опарное тесто с добавлением шафрана, сформовать круглые булочки, дать полную расстойку, смазать яичными желтками, посыпать рублеными орехами и выпекать при 240–250 градусах.

Булочки лимонные и шафранные

Мука – 1 кг, молоко – 200 мл, вода – 500 мл, сахар – 300 г, маргарин – 200 г, соль – 10 г, дрожжи – 25 г, яйца – 3 шт.

Приготовить круглые булочки так же, как и в предыдущем рецепте, но в тесто для лимонных булочек добавить лимонную эссенцию (10 г на 100 шт.), а для шафранных булочек – раствор шафрана (0,8 г на 100 шт.).

Булочка пряная

Мука – 1 кг, сахар – 150 г, маргарин – 200 г, вода – 400 мл, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2–3 шт., кардамон – 2 г, мускатный орех – 2 г, лимонная эссенция – 2 г

Приготовить опарное тесто. Пряности мелко растереть, просеять через частое сито и добавить в тесто при замешивании.

Сформовать булочки из четырех шариков теста: три шарика расположить в виде треугольника на противне, смазанном жиром, а четвертый шарик поставить наверх.

После полной расстойки смазать яйцами и выпекать при 220–230 градусах.

Булочка глазированная

Для теста: мука – 550 г, сахар – 100 г, маргарин – 60 г, яйца – 3–4 шт., мускатный орех – 1 г, вода – 40 мл; дрожжи – 15 г, молоко – 100 мл

Для сиропа: сахар – 50 г, эссенция фруктовая – 1 г, вода – 40 мл

Для помады: сахар – 50 г, вода – 10 мл

Тесто, приготовленное опарным способом, разделить на куски по 70–80 г и уложить в формочки, смазанные маслом. Дать тесту полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 градусов. Булочки охладить, промочить их сиропом и заглазировать белой или розовой помадой.

Булочка с джемом

Мука – 260 г, сахар – 40 г, масло или маргарин сливочные – 25 г, яйцо – 20 г, дрожжи – 10 г, соль – 2 г, вода – 120 мл, мука для подпыливания – 10 г, масло растительное для противней – 10 г, начинка (варенье, повидло, джем) – 100 г, сахарная пудра – 10 г

Сформовать булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и уложить их так, чтобы швы были наверху. Через 5 минут раскатать лепешки, положить фруктовую начинку, края лепешек плотно соединить. Поместить булочки на противень, дать полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 градусов.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочка с кремом

Для опары: мука – 700 г, дрожжи – 40 г, вода – 600 мл

Для теста: мука – 700 г, сахар – 100 г, масло подсолнечное – 30 г, меланж – 200 г, соль – 15 г

Для крема: сахар – 250 г, вода – 110 мл Масло растительное рафинированное для противней – 15 г, яйца для смазки изделий – 50 г, сахарная пудра для отделки – 30 г

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики и уложить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (от 30 минут до 1,5 часа), смазать яйцами и выпекать в течение 10–12 минут при 240–250 градусах.

Остывшую булочку надрезать, при помощи кондитерского мешка наполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для крема сахар смешать с водой, прокипятить до температуры 115 градусов. Одновременно размягчить масло и, взбивая, постепенно добавить в него охлажденный сироп.

Булочка слоеная

Мука – 300 г, сахар – 50 г, яйца – 1–2 шт., молоко – 40 мл, дрожжи – 10 г, соль – 2 г, ванилин, вода – 100 мл, мука для подпыливания – 15 г, масло сливочное для слоения – 50 г, сахар для слоения – 50 г, масло для смазки противней – 5 г, яйцо для смазки булочек – 1 шт.

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать ровный прямоугольный пласт толщиной 0,8 мм и разрезать на небольшие куски квадратной формы весом по 50–60 г. Углы квадрата загнуть к центру и немного прижать. Разделанные булочки поместить на противень, смазанный маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, так как при расстойке изделия слипаются.

При расстойке смазать яйцами поверхность булочки и выпекать в течение 12–15 минут при 260–280 градусах.

Булочка с орехами

Мука – 600 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 100 г, дрожжи – 10 г, орехи или миндаль – 50 г, яйцо или меланж – 60 г, соль

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см, разрезать его на полоски длиной 20 см.

Отрезанную полоску скрутить в виде веревки, а затем завернуть в спираль, конец которой подложить под булочку.

После полной расстойки булочку смазать яйцами и посыпать орехами или миндалем. Выпекать изделия при 250–260 градусах.

Слойка с марципаном

Для теста: мука – 500 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 80 г, дрожжи – 15 г, яйца или меланж – 100 г, соль – 5 г, вода – 160 мл, мука для подпыливания – 25 г

Для помады: сахар – 50 г, вода – 20 мл

Для начинки: миндаль или орехи (ядро) – 80 г, сахар – 15 г, яйца или меланж – 30 г

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать пластом толщиной 0,8–1 см, разрезать на куски, придав клинообразную форму и положить начинку. Завернуть тесто рулетом, загнуть его в виде подковки, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпекать при 250–260 градусах.

Изделия смазать помадой и посыпать рубленым миндалем или орехами.

Для начинки миндаль или орехи измельчить на терке (можно миндаль смешать с сахаром), добавить 1/4 часть яиц, полагающихся по норме, пропустить два раза через вальцовку или мясорубку с частой решеткой, после чего добавить остальные яйца.

Слойка с повидлом

Мука – 400 г, масло сливочное – 100 г, вода – 140 мл, сахар – 80 г, дрожжи – 12 г, яйцо или меланж – 1 шт., соль – 5 г, повидло – 100 г, масло для смазки противней

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см; в длину пласта отрезать полоску шириной 10–12 см. Вдоль по середине полоски выпустить из кондитерского мешка повидло, загнуть оба края полоски над повидлом и защипнуть тесто. Изделие повернуть швом вниз, слегка прижать и нарезать; затем положить слойку на противень, смазанный маслом, после расстойки смазать их яйцами и выпечь при 250–260 градусах.

Слойка плетеная

Мука – 500 г, масло сливочное – 50 г, яйца – 2–3 шт., сахар – 80 г, соль, дрожжи – 15 г, молоко – 150 мл, кардамон – 1 г, мускатный орех – 1 г, лимонная эссенция – 0,5 г, масло сливочное для слоения – 100 г, сахар – 100 г, миндаль для посыпки – 30 г

Дрожжевое слоеное тесто раскатать пластом толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарезать на ровные полоски весом по 180–200 г, которые скрутить в виде жгута.

Сплести косу из трех жгутов, положить в длину противня, дать почти полную расстойку, смазать яйцами и посыпать рубленым миндалем. Выпекать слойку при температуре 220–230 градусов, после чего разрезать на пять порций.

Булочка с курагой

Мука – 1 кг, сахар – 200 г, маргарин – 100 г, молоко – 300 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2–3 шт., курага – 200 г, кардамон – 1 г, мускатный орех – 2 г

Приготовить опарное тесто. Кардамон и мускатный орех мелко растереть и положить в тесто во время замешивания. Курагу промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки вместе с жиром.

Сформовать булочки, уложить их на противень по два рядом.

После полной расстойки смазать булочки на противне яйцом и насыпать сахар в виде двух маленьких горок.

Детская фигурная сдоба

Мука – 1 кг, патока – 20 г, сахар – 250 г, масло или маргарин сливочные – 100 г, вода – 0,5 л, соль – 10 г, дрожжи – 15 г, ванилин – 1 г, мука для подпыливания – 50 г, масло подсолнечное для противней – 10 г, мак, изюм, сахарная пудра для обсыпки – по 10 г, яйца для смазки изделий – 1 шт.

Разделить опарное тесто на кусочки по 50–60 г или 100–115 г. Кусочки теста сформовать в виде различных фигурок, положить на противень, смазанный маслом, и после 60–75 минут расстойки при 30–35 градусах смазать яичными желтками. В фигурках, изображающих животных, сделать глаза из изюма.

Выпекать изделия в течение 8—10 минут при 240–250 градусах. Готовые изделия должны иметь блеск.

Калачи «Питерские»

Мука – 800 г, в том числе для подпыливания – 70 г, сахар – 50 г, маргарин сливочный – 25 г, вода – 350 мл, соль – 10 г, дрожжи – 10 г; масло сливочное для смазки изделий – 10 г, масло растительное для смазки противней – 5 г, яйцо для смазки изделий – 1 шт.

Разделить дрожжевое опарное тесто на куски по 100–115 г, подкатать в виде круглых лепешек, а через 5–8 минут тонко раскатать. Полукруглой выемкой на расстоянии 1,5–2 см от края высечь половину круга. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на заготовку калачика. Положить калачик на противень, дать полную расстойку, смазать яйцом и выпекать в течение 10–15 минут при 240–260 градусах.

Крендель

Крендели делают из опарного сдобного теста с добавлением изюма и цукатов.

Тесто раскатывают жгутом длиной 50 см так, чтобы концы его были намного тоньше, и сворачивают в форме восьмерки, буквы «В» и др. Крендель кладут на противень, расстаивают, смазывают яйцом, сверху посыпают рубленными орехами или тертым тестом и выпекают при температуре 200–220 градусов. Готовый крендель посыпают сахарной пудрой.

Крендель можно сформовать из четырех жгутоа одинаковой длины.

Крендель с орехами и миндалем

Для теста: мука – 600 г, сахар – 140 г, маргарин столовый – 100 г, дрожжи – 20 г, молоко – 200 г, яйца – 2 шт.

Для начинки: миндаль – 40 г, орехи – 200 г, сахарная пудра – 40 г, яйца – 2 шт., ванилин – 1 г

Приготовить дрожжевое опарное тесто с изюмом, цукатами и шафраном. Сформовать тесто в виде кренделя. После расстойки и смазки посыпать его рубленым миндалем, орехами или мучной крошкой и выпечь при 210–220 градусах. Крендель посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой и посыпать жареным очищенным и измельченным миндалем.

Примечание. Крендель можно приготовить из теста с любым содержанием сдобы, но более густой консистенции.

Крендели в воде

Мука – 1 кг, маргарин сливочный – 50 г, вода – 450 мл, соль – 10 г, дрожжи – 25 г, тмин – 15 г

Тесто приготовить опарным способом густой консистенции, разделить на кусочки весом по 50–60 г, сбрызнуть водой и раскатать жгут длиной 30 см с утолщенной серединой. Жгут завернуть в виде кренделя, положить на противень, смазанный жиром, дать неполную расстойку, затем опустить крендели в соленую кипящую воду и нагревать до тех пор, пока они не всплывут.

Вынуть шумовкой, выложить на сито, а затем на противень, посыпать тмином и выпекать при 250–270 градусах.

Крендельки

Мука – 1 кг, густые дрожжи – 1/4 стакана, вода – 1 стакан, соль

Замесить довольно густое тесто из муки, дрожжей и соленой воды, дать слегка подняться, хорошо выбыть тесто, опять дать подняться. Сделать крендели, опустить их в кипяток, когда всплывут, вынуть шумовкой и поставить в духовку выпекать. Когда крендельки с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую сторону.

Крендельки с маком

Теплое молоко – 3 стакана, сливочное масло – 1/2 стакана, густые дрожжи – 1/2 стакана, яйца – 3 шт., немного соли, мака и муки в равном количестве

Замесить тесто так, чтобы оно было не очень густое. Вымесить хорошо, дать подняться.

Сделать крендельки, сложить на лист, когда поднимутся, намазать яйцом, посыпать маком, поставить выпекать.

Крендели еврейские

Мука – 3 кг, дрожжи – 1/2 стакана, вода, анис, соли больше обычного

Замесить густое тесто, хорошо вымесить, накрыть, дать подняться. Сделать крендели, обваляв их в анисе, осушить их слегка перед огнем. Затем опускать крендели в соленый кипяток, помешивая их, чтобы они не лежали на дне катрюли. Когда всплывут на поверхность, вынуть шумовкой, уложить на противень, сбрызнуть холодной водой, хорошо обсушить и поставить выпекать.

Крендель с шафраном немецкий

Мука – 600 г, теплое молоко – 1 1/4 стакана, сметана – 1/3 стакана, дрожжи – 1–2 ст. ложки, щепотка шафрана, намоченного в роме, сливочное масло – 100 г, желток – 1 шт., сахар – 1/3 стакана, изюм с коринкой – 1/2 стакана, кардамон

Тесто замесить, дать подняться. Хорошенько выбить, положить добела растертое масло, желток, сахар, изюм и коринку, немного кардамона, дать подняться еще раз. Сделать большой крендель; когда он поднимется на противне, смазать яцом и поставить выпекать в хорошо прогретую духовку.

Крендельки рассыпчатые к чаю

Мука – 1,5 кг, яйца – 2 шт., дрожжи – 2–3 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, вода, соль, тмин

Замесить довольно густое тесто. Когда тесто поднимется, сделать маленькие тоненькие крендельки, дать им еще раз подняться, потом опустить их в кипяток; когда всплывут вынуть и, обсыпав их хорошенько солью и тмином, положить на противень и поставить выпекаться.

Крендельки, плетенки

Теплое молоко – 1/2 л, дрожжи – 1/2 стакана, яйца – 5 шт., сахар – 1/2 стакана, растопленное сливочное масло – 1/2 стакана, мука, лимонная цедра, коринка, миндаль по вкусу

Замесить тесто, дать подняться в теплом месте. Когда на тесте сверху сделаются трещины, вбить желтки, растертые добела с сахаром, положить пену из белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало.

Влить растопленного масла, лимонной цедры, месить до тех пор, пока не покажутся на тесте пузырьки и тесто не будет отставать от рук и посуды. Дать тесту еще раз подняться, потом на столе раскатать руками небольшие валики, в середине немного толще, к конца поуже, сделать из них крендельки или сплести их, как косу, сложить на противень, намазанный маслом и посыпанный мукой; когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, коринкой и миндалем, поставить в духовку.

Вензель

Тесто раскатывают в 3–4 жгута, сплетают их между собой и сворачивают кольцом. Вензель кладут на противень, расстаивают, сверху смазывают яйцом, посыпают тертым тестом и выпекают в течение 25–30 минут при температуре 240–260 градусов.

Вензель можно готовить из слоеного дрожжевого теста: толстый слой теста разрезают вдоль на полоски, сплетают их в виде косы и сворачивают кольцом.

Сдоба обыкновенная

Мука – 750 г, сахар – 75 г, масло сливочное – 50 г, меланж – 26 г, вода – 250 мл, соль – 10 г, дрожжи – 10 г, масло растительное для смазки противней – 5 г

Сдоба обыкновенная чаще всего выпекается из дрожжевого опарного теста в форме плюшек, одинарных и двойных, и устриц, продолговатых, фигурных и спиральных.

Для изготовления плюшек кусок теста раскатать в жгут и разрезать его на кусочки весом 100–115 г. Каждый кусочек раскатать в продолговатую лепешку, которую смазать маслом, и по длине свернуть в рулет. Концы этого рулета соединить и закрепить так, чтобы во время выпечки он не развернулся, а затем ножом подрезать рулет вдоль пополам для одинарной плюшки и на три части – для двойной. При укладке на противень подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны так, чтобы они образовали красивый узор.

Для приготовления устриц тесто раскатать пластом толщиной 5 мм, смазать его маслом и свернуть в рулет, который разрезать на кусочки весом 100–115 г. Тонкой скалкой (диаметром 1–1,5 см) надавить на каждый кусочек теста так, чтобы верхний слой его приподнялся кверху, а нижний и боковые слои подались немного в ширину.

Для изготовления фигурной устрицы надо надавить на тесто скалочкой два раза крест-накрест.

При изготовлении спиральной устрицы, для того чтобы при выпечке спираль не развернулась, надо конец ее подложить под устрицу или промазать край спирали яйцом.

Сдоба выборгская

Мука – 650 г, сахар – 120 г, масло сливочное – 50 г, меланж – 25 г, вода – 250 мл, соль – 5 г, дрожжи – 10 г, сахарная пудра для отделки – 5 г, мак для отделки – 5 г, ванилин – 1 г, патока или помада – 10 г, варенье и повидло для отделки – 75 г, масло растительное для смазки противней – 5 г

Выборгская сдоба приготовляется из дрожжевого опарного теста. Наиболее распространенные изделия выборгской сдобы – плюшки, устрицы (приготовление их описано в предыдущем рецепте), булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штоллики.

Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подковок нарезных, вееров, завитушек и др.

Для приготовления обсыпной булочки тесто разделить на куски, подкатать их в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. После небольшой расстойки сделать по середине булочки углубление, в которое положить повидло. После выпечки посыпать сахарной пудрой.

Для батончиков кусок теста подкатать в виде шарика и через 4–5 минут обеими руками раскатать батончик с заостренными концами и положить швом вниз на противень, смазанный маслом. Через 10 минут острым ножом сделать на батоне косые надрезы, смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 270–290 градусах.

Сдобные штоллики

Штоллики приготовляются точно так же как сдоба, но несколько иной формы.

При изготовлении штолликов подкатанные шарики (6–8 штук) уложить перед собой в один ряд и вдоль по ряду положить на шарики скалку. От натяжения и движения скалки от себя и к себе шарики превращаются в продолговатые лепешки с утолщенными краями. Смазать маслом утолщенные края лепешек и загнуть так, чтобы утолщенные края легли один на другой, затем обычным или специальным ножом, имеющим два или несколько лезвий, разрезать утолщенные края штоллика.

Поверхность штолликов можно отделать повидлом, маком, сахаром или мучной крошкой. Для мучной крошки из муки (одна часть), сахара (одна часть) и топленого масла (0,5 части) замесить тесто и протереть его через грохот. Изделия весом до 100 г выпекать при 240–260 градусах.

Изюмные штолли

Мука – 1 кг, сахар – 200 г, маргарин – 200 г, изюм – 300 г, цукаты – 100 г, дрожжи – 30 г, молоко – 100 мл, яйца – 10 шт., масло сливочное для смазки изделий – 10 г, соль – 5 г, кардамон – 2 г, мускатный орех – 1 г

Приготовить дрожжевое опарное тесто, цукаты нарезать мелкими кубиками; кардамон и мускатный орех мелко растереть и добавить при замешивании теста; изюм перебрать, промыть и добавить во время обминки теста (следить за тем, чтобы не раздавить изюм, так как тесто от этого становится сероватым).

Готовое тесто подкатать в круглый шар, сформовать продолговатый батон и после пятиминутной расстойки сделать скалкой по длине батона два широких углубления, затем сложить пополам (в длину) и еще раз так же прижать скалкой. Штолли положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать поверхность маслом и выпекать при температуре 210–220 градусов. После выпечки смазать изделия сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Глава 10 Пирожки

Бабушкины пирожки – это сдобные булочные изделия маленьких размеров разнообразной формы: сердечки, лилии, снопики, крендельки, подковки, заячьи ушки, бараньи рожки.

В старину искусством изготовления этих симпатичных булочек владели не только профессиональные пекари, но и многие домашние хозяйки. По мере развития кустарного, а затем и промышленного производства произошло разделение так называемых бабушкиных пирогов на отдельные группы под различными названиями: мелкоштучные изделия, булочная мелочь и т. д. Но главное – постепенно стало забываться искусство изготовления самобытных бабушкиных пирогов в домашних условиях. Все большее предпочтение стали отдавать тортам и пирожным, купленным в магазине, тем более что появились в продаже готовые коржи, оригинальные кремы и взбитые сливки в аэрозольных баллончиках.

Бабушкины пирожки, как правило, выпекаются из дрожжевого теста, сдобренного растопленным сливочным маслом, обильно посыпанного сахаром, маком, орешками, штрицелем. Нередко в них помещают всевозможные начинки: творог, брынзу, джем, яблоки, ягоды.

Тесто на дрожжах для пирожков

Вода – 1 стакан, мука – 1,5 стакана, дрожжи – 10 г, яйца (желтки) – 2–3 шт., сливочное масло или маргарин – 50 г, сахар – 1/2 ст. ложки, 1 ч. ложка соли

В стакане воды размешать дрожжи, добавить 1,5 стакана муки, замесить тесто, поставить на 2 часа в теплое место. Когда оно поднимется, добавить сахар, соль, положить сливочное масло, 2–3 желтка, растертые с сахаром, замесить, раскатать, сделать пирожки. В течение часа дать пирожкам подняться, затем изжарить их на легком огне во фритюре.

Для фарша берут жареные мозги, печенку, говядину, раковые шейки, творог, рыбу, капусту, морковь, рис, картофель, грибы.

Штрицель для пирожков

Штрицелем, или штрейзелем, называется посыпка, приготовленная из муки, масла и сахара. На доску насыпают муку, сахар и добавляют растопленное или размягченное масло, перетирают массу пальцами до получения рассыпчатой крупки. Штрицелем посыпают пироги, батончики, булочки, плюшки.

Пирожки печеные из дрожжевого теста

Мука – 4 кг, сахар – 250 г, маргарин – 100 г, соль – 50 г, дрожжи – 100 г, вода – 1,5 л, фарш – 2,5 кг, маргарин для смазывания противня – 25 г, меланж для смазывания изделий – 150 г

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики. Через 5 минут раскатать из них лепешки круглой формы, положить фарш, края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки.

Пирожки уложить швом вниз на лист, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцами, концом ножа нанести неглубокие линии и выпекать в течение 7–8 минут при 230–240 градусах.

Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста

Мука – 4,5 кг, сахар – 500 г, масло сливочное – 1 кг, дрожжи – 120 г, соль – 50 г, для смазки противней масло растительное рафинированное – 25 г, для смазки изделий яйца – 5–6 шт., мясо для фарша – 2,8 кг, сало свиное топленое – 150 г, соль – 50 г, перец черный – 2 г, лук репчатый – 200 г, рис – 300 г

Разделать слоеное тесто по одному из способов, изложенных ранее.

Раскатать пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырезать лепешки. На середину лепешки положить фарш и накрыть его, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижать ладонью.

Пирожки трубочкой

В длину пласта теста нарезать полоски шириной 12–13 см. Вдоль по полоске положить фарш, один край полоски теста перегнуть (по длине) пополам, закрыть фарш и, немного отступя от края, примять рукой. Полученную трубку разрезать острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Пирожки треугольные

Нарезать пласт на квадраты (примерно 7 х 7 см), положить посередине куски фарша, соединить два противоположных угла теста так, чтобы образовался пирожок треугольной формы.

Пирожки уложить на лист, смазанный жиром, и оставить для полной расстойки на 1 час 40 минут – 2 часа при температуре 25–30 градусов. Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки. Перед выпечкой поверхность пирожков смазать яйцами, меланжем или сывороткой. Выпекать изделия 7–8 минут при 200–240 градусах.

Пирожки из сдобного пресного теста

Мука – 360 г, маргарин – 40 г, меланж – 50 г, сахар – 10 г, соль – 5 г, сода – 5 г, кислота лимонная – 5 г, вода – 130 мл, фарш – 250 г, меланж для смазки пирожков – 15 г, масло растительное для смазки листа – 5 г

Приготовить пресное сдобное тесто. Чтобы изделия получились рассыпчатыми, это тесто следует готовить с добавлением пищевой соды и лимонной кислоты. Питьевую соду для более равномерного ее распределения в тесте смешать сначала с небольшим количеством муки, а затем с остальной мукой и просеять. В посуду, в которой замешивают тесто, всыпать муку, добавить меланж или яйца, смешанные с сахаром, растопленное масло или маргарин, затем влить воду, предварительно растворив в ней кислоту и соль. После этого быстро замесить тесто и охладить его при температуре 10–12 градусов в течение часа.

Охлажденное тесто легче растягивается – оно не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Раскатать четырехугольный пласт толщиной 3–5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки весом по 50–60 г. На середину лепешки положить фарш, края теста соединить, после чего изделие поместить на лист, смазать яйцом и выпечь при 230–240 градусах.

Пирожки с картошкой

Картофель – 1 кг, лук – 3–4 головки, растительное масло, соль

Сварить картошку, слить отвар, размять ее и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку класть на раскатанные лепешки теста, защипывать края и обжаривать в большом количестве разогретого растительного масла. Класть слепленные пирожки нужно обязательно в горячее масло, так как если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитывается в тесто и пирожки получаются не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе или на подносе, а уже потом жарить.

Пирожки «Мадэлен»

Мука – 200 г, яйца – 10 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 100 г, щепотка лимонной цедры, щепотка соли

Взять 10 яиц, отделить белки от желтков, взбить желтки, прибавив в них 200 г сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли; всыпать 200 г самой лучшей муки, размешать хорошенько, прибавить в эту смесь сливочного масла и белки, взбитые в пену. Когда тесто будет готово, смазать маслом маленькие формочки, наполнить их тестом, поставить в духовку; как будут готовы, подавать.

Формочки можно заменить большой бумажной коробкой, смазанной маслом, в которую выливается тесто; когда оно испечется, можно нарезать его и придать какую угодно форму.

Слоеные пирожки с мозгами

Мозги телячьи – 400 г, вода – 2 1/2 стакана, перец красный – 1 г, уксус – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., сливочное масло – 1/2 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, сметана – 1/2 стакана, мускатный орех – 1 г, лимонный сок – 1 ч. ложка, резаная петрушка – 1 ч. ложка

Приготовить тесто (как указано в предыдущем рецепте), взять мозги из 1 телячьей головы, вымочить в воде, опустить в 2,5 стакана кипятка с 10 зернами красного перца, лаврового листа, с 1 столовой ложкой уксуса и 1 чайной ложкой соли. Кипятить 10 минут, вынуть, нарезать кусочками.

1 луковицу поджарить в 1/2 ложке масла, положить 2 чайных ложки муки, 1/2 стакана сметаны, вскипятить. Положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, укропа, соли, 1 чайную ложку лимонного сока.

Нафаршировать пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку на 5 минут, посыпать жаренной петрушкой.

Слоеные пирожки в виде рога изобилия с кремом «Бешамель»

Тесло слоеное – 1 кг, яйцо – 1 шт. Для «бешамеля»: сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1/2 стакана, молоко (сливки) – 1,5 стакана, сахар – 1 ст. ложка, цедра лимонная – 1 ст. ложка, ваниль или корица – 1 ч. ложка

Замесить слоеное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и поставить в духовку. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким кремом «Бешамель» и сразу подавать.

«Бешамель» приготовить из 1 ложки сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1,5 стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, предварительно истолченную с сахаром.

Слоеные пирожки с печеночным фаршем и ромом

Телячья печень – 1 шт., шпик – 400 г, лук – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, 1/4 вымоченной белой булки, мадера – 75 г, ром – 1 ст. ложка, мускатный орех, соль, лавровый лист, черный перец по вкусу

Телячью печень, шпик и 1 луковицу нарезать тонкими кусками, прибавить черного перца, соли, лаврового листа, сварить в кастрюле на фритюре. Затем слить жир и мясо истолочь в ступке, прибавить 1 ложку сливочного масла, 1/4 вымоченной белой булки, размешать, влить рюмку мадеры, 1 ложку рома, всыпать мускатного ореха, соли.

Нафаршировать этим фаршем пирожки в виде рога изобилия и поставить в духовку на 5 минут.

Слоеные пирожки с фаршем из телятины

Жир почечный – 100 г, говядина – 100 г, булка белая – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., укроп, петрушка – по 20 г, соль, перец по вкусу

Толкут в ступке 100 г почечного жира (пестик нагревать в горячей воде). 100 г говядины измельчить, изжарить, смешать с белой булкой, 1 печеной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом, петрушкой, все это размешать.

Приготовить тесто, начинить его фаршем, пирожки смазать яйцом, поставить в духовку. Посыпать поджаренной зеленой петрушкой.

В говяжий фарш иногда добавляют маленькую вымоченную селедку.

Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Рыба – 500 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль, перец по вкусу

Выбрать из рыбы кости, нарезать кусочками, посолить; 1 мелко порубленную луковицу поджарить в масле, поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, приготовить тесто для слоеных изделий, нафаршировать круглые пирожки, поставить в духовку. Посыпать сухарями и зеленой петрушкой.

Слоеные пирожки с капустой и морковью

Капуста – 200 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., перец красный, соль по вкусу

200 г капусты (моркови), 1 луковицу мелко изрубить, посолить, изжарить в масле с красным перцем, в фарш всыпать круто сваренные, измельченные яйца. Далее готовят, как и в предыдущем рецепте.

Русские пирожки со свежими грибами

Грибы – 400 г, лук репчатый – 1 шт., измельченная зелень петрушки и укропа – 50 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки

Взять 400 г шляпок боровиков, шампиньонов, сморчков, разрезать их на 4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, луком, укропом, поставить на огонь.

Когда грибы пустят сок, добавить 1 ложку сливочного масла и 2 ложки сметаны, прокипятить. Фаршем начинить пирожки.

Литовские пирожки с солеными грибами

Для теста: мука – 1 стакан, яйцо – 1 шт., пучок петрушки, соль

Для начинки: соленые грибы – 400 г, лук – 2–3 шт. или рыба – 900 г, лук – 1 шт., соль, петрушка, маргарин, перец

В первом случае соленые грибы с луком порубить.

Отварную рыбу без костей разобрать, смешать с рубленым луком, петрушкой, посолить, поперчить, потушить с маргарином на сковороде.

Приготовить смесь и начинить ею (как обычно) пирожки, смазать их яичным желтком и выпечь в духовке со средним жаром.

Подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

Пирожки (или пирог) со свежими грибами

Для теста: мука – 1,2 кг, сухие дрожжи – 10 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 5 шт.

Для начинки: свежие грибы – 1,2 кг, сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г

Грибы очистить, посолить и изжарить с рубленым луком в масле, прибавить перца и сметаны. Тесто брать на дрожжах.

Пирожки (или пирог) с гречневой кашей и грибами

Для теста: мука – 1,2 кг, сухие дрожжи – 10 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 5 шт.

Для начинки: крупа – 600 г, сухие грибы – 200 г, сливочное масло – 200 г, лук – 5 шт., немного перца

Крутую гречневую кашу поджарить в масле с рубленым луком, затем прибавить отваренные рубленые грибы, немного перца и посолить.

Тесто на дрожжах.

Пирожки (или пирог) с рисом и грибами

Состав тот же, что и в предыдущем рецепте, заменив гречневую крупу рисом

Делается, как в предыдущем рецепте. Рис можно отваривать в воде, в бульоне или в молоке и не жарить с луком, а прямо смешивать с уже предварительно поджаренным луком, отчего пирожки выходят нежнее.

Тесто на дрожжах.

Пирожки (или пирог) с печенкой и кашей

Состав тот же, что и в предыдущем рецепте, но вместо грибов берут 200 г печенки

Делается, как сказано в предыдущем рецепте, но вместо грибов берут отваренную и рубленую печенку. Кашу преимущественно берут гречневую, крутую.

Пирожки сырные

Сыр тертый – 200 г, яйца – 2 шт., мадера – 50 мл, мука – 200 г, масло сливочное – 450 г

200 г тертого сухого сыра смешать с 2 яйцами, 1/4 рюмки мадеры и 200 г муки до густоты сметаны. Затем положить 450 г сливочного масла и замесить.

Через 30 минут выдержки тонко раскатать, добавить фарш, выпекать в горячей духовке 10–15 минут.

Пирожки с гречневой кашей и яйцами

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить в масле мелко нарезанную луковицу, смешать с кашей, посолить, положить перца, 1–3 рубленых яйца, смешать вместе, сделать пирожки из рассыпчатого теста и поставить в духовку.

Пирожки с отварным телячьим ливером

Отварить 200 г телячьего ливера, изрубить его мелко, положить в кастрюлю или сковородку, в которой раньше поджарить в масле мелко нарезанные 1–2 луковицы, посолить и посыпать перцем, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарезанное крутое яйцо, размешать и начинить тесто или напечь тоненьких блинчиков, завернуть в них фарш и поджарить в масле на сковороде.

Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, вязигой и яйцами

Сварить полстакана риса в воде. Когда зерна станут слипаться, то откинуть рис на дуршлаг и, помешивая, сполоснуть холодной водой, прибавить одну ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2–3 мелко нарубленных крутых яйца, размешать, сделать пирожки, приготовленные по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с говяжьим фаршем

Взять вареной говядины из супа, изрубить ее и поджарить в масле 2–3 луковицы, искрошить и положить в говядину, туда же положить соли, перца, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде, когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую, нарубленных яйца, начинку положить в тесто, защипнуть края, помазать яйцом и жарить в масле на сковороде.

Левашники

Мука – 400 г, вода – 1/4 стакана, яйцо – 1 шт., белок – 1 шт., коньяк – 100 мл, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка

Приготовить очень крутое тесто из 400 г муки, 1/4 стакана воды, 1 яйца и 1 белка, 2 рюмок коньяка или рома, 1 столовой ложки сахара и соли.

Раскатать тесто и вырезать его, как для вареников. Положить на каждый кусочек теста чайной ложки варенья и защипнуть края.

Наколоть каждый левашник вилкой и поджарить в горячем фритюре из топленого или оливкового рафинированного масла.

Наливашники

Мука – 3 стакана, вода – 1 стакан, масло ореховое – 1 ст. ложка, соль – 1 г

Приготовить крутое тесто из просеянной муки, 1 стакана воды, 1 столовой ложки орехового или макового масла, немного соли.

Раскатать тонко, вырезать лепешечки, на середину каждой положить варенье, обрезать края резцом или защипнуть. Поджарить на сковороде на масле, поливая сверху горячим маслом, чтобы вздувались.

Пирожки с пшенной кашей

Пшено – 1 стакан, изюм – 1 стакан, сахар – 1/2 стакана, корица – по желанию, соль, вода, тесто

Сварить крутую пшенную кашу на воде, добавив во время варки немного соли и сахар. В готовую кашу всыпать изюм и перемешать. Остывшую начинку класть на лепешки из теста и лепить пирожки. Можно испечь большой пирог с такой начинкой. Пирожки смазать крепким сладким чаем и выпекать на среднем огне. Вместо пшена можно использовать рис.

Пирожки (или пирог) из свежей капусты

Мука – 1,2 кг, сухие дрожжи – 10 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 10 шт., свежая капуста – 800 г, лук – 5 шт.

Свежую капусту нарубить или нашинковать, посолив, дать постоять, пока она даст сок; тогда ее хорошо отжать руками и жарить с рублеными луковицами в масле, чтобы хорошо упрела и даже слегка подрумянилась, прибавить немного мелкого сахара и остудить. Фарш положить на тесто из дрожжей, а сверху фарша уложить кружочками круто сваренные яйца, пирог наглухо защипнуть, смазать желтком и поставить в духовку. К фаршу можно прибавить перца.

Многие такой пирог предпочитают печь из слоеного теста. Таким же образом делаются и пироги из кислой капусты.

Самбуса бараки (пирожки с мясом слоеные по-узбекски)

Мука – 4 стакана, яйцо – 1 шт., вода – 1 стакан, масло растительное для прослойки теста – 3 ст. ложки, баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, жир – 50 г, соль, специи по вкусу

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш и придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца.

Приготовление фарша: мякоть баранины пропустить через мясорубку и пережарить с луком и маслом. Выпекать самбусу можно в духовом шкафу.

Маленькие слоеные пирожки для бульона

Для теста: масло топленое – 200 г, мука – 200 г, вода – 150 г, соль 10 г

Для начинки: вареное мясо из бульона, лук репчатый – 50 г, яйца – 3 шт., масло для жарения – 20 г, бульон – 250 мл, соль и перец по вкусу

Эти пирожки идеально подходят для того, чтобы подавать их к прозрачным супам.

Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером.

Защипнуть тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10–15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа.

Снова поставить тесто в холодильник на 20–25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш – кружочки сваренных вкрутую яиц, смешанных с отварным мясом из бульона, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой.

Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа.

Слоеные пирожки с капустой для бульона

Мука – 450 г, сливочное масло – 300 г, сметана – 200 г, соль – 10 г, капуста – 800 г, яйца – 4 шт.

Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.

Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать.

Выложить в миску, на капусту положить рубленые яйца, залить 100 г растопленным сливочным маслом и хорошо вымешать.

Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипнуть, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку.

Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

Пирожки (или пирог) из кислой капусты с грибами

Состав, как указано в рецепте «Пирожки (или пирог) из свежей капусты», и 200 г сухих грибов

Делается, как пирожки из свежей капусты, но в начинку прибавляют мелко рубленных сухих грибов, отваренных в соленой воде.

Пирожки простые печеные

Приготовить опарное или безопарное тесто. Готовое тесто выложить на стол или пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и, подкатывая, придать им форму шариков, которые оставить на 5–8 минут, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек, толщиной до 1 см, и положить на каждую лепешку подготовленную начинку *(см. раздел «Начинки»)*. Края лепешки соединить и защипнуть, придавая пирожку овальную форму. Выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Пирожки семейные с томатами

Лук репчатый – 3 шт., томаты – 1 кг, тесто – 1 кг, масло подсолнечное – 200 г, соль, перец по вкусу

Нарезать лук репчатый и обжарить в подсолнечном масле. Затем нарезать поперек твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные – лишь бы твердые и толстокожие.

Тщательно удалить из них сок и нарезать дольками или кубиками, подсолить, через несколько минут опять удалить сок. Затем на приготовленные лепешки из обычного теста кладем 1 ст. ложку томатов, подсолить так, чтобы соль ушла в сок. Затем положить 1 чайную ложку жареного лука, полить немного маслом, опять подсолить по вкусу.

Печь в сковороде на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в подсолнечном масле.

Подавать на стол в теплом виде.

Глава 11 …и другая выпечка

Рулет с маком

Мука – 500 г, сахар – 75 г, масло или маргарин сливочные – 50 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 7 г, соль – 5 г, вода – 250 мл, мука для подпыливания – 25 г, масло растительное для смазки противней – 5 г, яйца для смазки изделий – 75 г

Приготовить дрожжевое опарное тесто, раскатать прямоугольный пласт толщиной 5 мм. Мак подготовить, как указано в рецепте «Фарш из мака». На пласт теста положить подготовленный мак и сформовать рулет. Пласт можно завернуть с одного или двух краев. Поместить рулет на противень швом вниз, дать полную расстойку, смазать яйцами, проколоть в нескольких местах деревянной шпилькой и запекать при 210–220 градусах в течение 25–30 минут.

Рулет с корицей

Мука – 400 г, сахар – 80 г, масло или маргарин сливочные – 70 г, яйца – 2 шт., изюм – 300 г, дрожжи – 20 г, вода – 80 мл, мука для подпыливания – 30 г, масло растительное для смазки противня – 10 г

Для начинки: сахар – 160 г, корица молотая

Из дрожжевого опарного теста раскатать пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром и молотой корицей, изюмом и закатать в рулет диаметром 6 см. Положить рулет швом вниз на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпечь при 180–200 градусах.

Пряники медовые

Мука – 2 стакана, мед – 300 г, растительное масло – 2–3 ст. ложки, измельченные орехи – 100 г, пряности – 1 ч. ложка, лимон – 1 шт., сода – 1/2 ч. ложки

Ядра орехов хорошо истолочь или пропустить через мясорубку, соединить с медом, маслом, пряностями, натертой на мелкой терке цедрой лимона вместе с мякотью, удаляя при этом косточки.

Массу перемешать до однородности, всыпать смешанную с содой муку, замесить тесто. Можно уменьшить количество меда, добавив сахар. Кроме того, можно добавить еще 1 чайную ложку какао. Тесто раскатать и вырезать формочкой различные прянички.

В Крестопоклонную седмицу Великого Поста можно выпечь такие пряники в виде креста, в середине положить изюминки или ягоды из варенья.

Бабушкины прянички

Мука – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., кардамон

Замесить тесто. Противень слегка смазать маслом. Брать тесто по 1/2 чайной ложечки, сдвигать его другой ложечкой на противень на рсстояние 4–5 см друг от друга.

Поставить в горячую духовку на 7—10 минут. Следить, чтобы не подгорели. Как только слегка подрумянятся, сейчас же снимать ножом. Раскладывать на блюдо, пока не остынут.

Коврижка

Сахар – 1 стакан, вода – 1 стакан, мед – 2 ст. ложки, сода – 1 ч. ложка, какао (или крепкое кофе) – 2 ст. ложки, пряности измельченные: гвоздика, корица, кориандр, изюма и орехов – по 1/2 стакана, растительное масло – 1/2 стакана, масло для смазывания формы

Для глазури: сахарная пудра – 150 г, какао – 2 ст. ложки, горячая вода – 3 ст. ложки, маргарин – 2 ст. ложки

В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, положить мед и прогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30–40 градусов жидкость всыпать соду, какао или кофе и пряности и тщательно вымешать, чтобы не осталось комков. Добавить орехи, изюм и муку – сколько потребуется, чтобы тесто по густоте напоминало бы хорошую сметану. Выпекать в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой. Остывшую коврижку можно разрезать вдоль и прослоить джемом, а сверху покрыть глазурью.

Глазурь можно приготовить при наличии растительного маргарина. Глазурь приготовляется следующим образом: смешать 150 г сахарной пудры с 2 столовыми ложками порошка какао, 3 столовыми ложками горячей воды и 2 столовыми ложками мягкого комнатной температуры растительного маргарина.

Струдели с маком

Мука – 3 стакана, теплая вода – 2 1/2 стакана, дрожжи – 10 г, подсолнечное масло – 1/4 стакана, сахар – 200 г, мед – 1 ст. ложка

Воду, дрожжи и муку размешать, дать опаре подняться. Выбить тесто, посолить, влить 1/4 стакана подсолнечного масла, размешать с 200 г сахара и 1 ложкой меда, всыпать немного порошка горького миндаля и муки, вымесить густое тесто. 2 стакана мака ошпарить кипятком, выжать, растереть в ступке с 1 ложечкой сахара и 1 ложкой меда, дать постоять 1 час, добавить немного порошка горького миндаля. Когда тесто поднимется, тонко раскатать и нарезать длинные полосы, нарезать кружки, смазать их маковой массой и свернуть в трубки. Затем сложить на лист с постным маслом и мукой, смазать их медом с водой, посыпать маком и порошком сладкого миндаля, поставить в духовку на 45 минут.

Глава 12 Фарши и начинки

Мучные и кондитерские изделия готовят с разнообразными начинками. Выход начинки в приведенных ниже рецептурах в пределах 500 г. Это позволит приготовить около 20 пирожков или других изделий массой по 70–80 г.

Соус для начинок

Мука – 1 ч. ложка, жир – 2 ст. ложки, лук – 1 шт., бульон или вода – 1/2 стакана, лавровый лист, соль, перец, зелень

Жир нагреть на сковороде, положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить до золотистой окраски. Добавить к луку муку и, продолжая помешивать, обжаривать до тех пор, пока она не окрасится в светло-коричневый цвет, затем добавить бульон или воду и развести до консистенции густой сметаны.

Соус варят 10 минут, добавляя по вкусу перец, лавровый лист, зелень и по желанию сметану.

Муку можно обжаривать на сухой сковороде до золотистого цвета, а затем смешивать все продукты.

Фарш из мяса

На 500 г фарша: мясо без костей – 600 г, лук – 2 шт., мука – 2 ч. ложки, жир – 4 ст. ложки, соль, перец, зелень

Мякоть мяса промыть, нарезать на кусочки или пропустить через мясорубку, положить на смазанный жиром противень и обжарить на плите или в духовке до мягкости, охладить и еще раз пропустить через мясорубку (можно использовать вареное мясо). Лук с мукой обжарить, развести бульоном и перемешать с подготовленным мясом и специями.

В охлажденный фарш добавить по желанию крутые рубленые яйца, отварной рис или другие каши. Вместо мяса можно использовать для фарша ливер.

Начинка из риса

На 500 г начинки: рисовая крупа – 6 ст. ложек, жир – 4 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, вода – 1 1/2 стакана

Рисовую крупу перебрать, засыпать в кипящую воду и варить на слабом огне 15 минут (на 1 стакан риса – 1,5 стакана воды).

Если необходимо промыть рис, то несколько раз слить воду, используя для этой цели кипяток, но строго следя за тем, чтобы не нарушилось соотношение воды и риса. Перемешивать рис следует только в начале варки в течение 1–2 минуты. Через 15 минут рис снять с огня, несмотря на то что он еще не сварился полностью, и выдержать, не открывая крышки, еще 15 минут. При этом способе варки рис сохраняет все питательные вещества и рассыпчатость. Его можно использовать не только для фарша, но и для других блюд.

В горячий рис добавить соль, масло сливочное или маргарин. В фарш из риса можно добавить крутые рубленые яйца, обжаренные в жире лук и морковь, зелень.

Вместо рисовой крупы можно использовать другие крупы.

Начинка из риса с креветками и кальмарами

Оригинальные пирожки в китайском стиле получатся, если в отварной по вышеприведенному рецепту рис добавить отваренные, очищенные от панцирей и порубленные креветки, кусочки кальмара, шейки раков, крабовые палочки.

Для соблюдения стиля надо и пирожки делать в китайском стиле: не продолговатые, а круглые, защипленные вверх, где обязательно оставляется отверстие.

Начинка из риса с грибами

Рис – 3 ст. ложки, грибы свежие – 100–150 г, жир – 4 ст. ложки, вода для варки риса – 3 стакана, луковица – 1 шт., мука – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу

Сварить рис, как для фарша из дичи с рисом. Грибы очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные грибы пропустить через мясорубку и обжарить с жиром. Из жира, муки и грибного отвара сделать соус, как для фарша из ливера. Смешать соус с рисом и грибным фаршем.

Фарш из грибов

На 500 г фарша: грибы свежие – 800 г или грибы сухие – 200 г, лук репчатый – 2 шт., жир – 4 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, соль, перец, зелень по вкусу

Грибы промыть и очистить, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 часа в холодной воде и отварить. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко порубить и обжарить с 1 столовой ложкой жира. На остальном жиру пожарить лук и муки, обжарить грибы и добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец.

Фарш из грибов с картофелем или капустой

Для приготовления фарша из грибов с картофелем берут половинную норму грибов и добавляют 3 столовые ложки отварного картофеля.

Можно также приготовить фарш из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

Начинка из мяса и яйца

Мясо (мякоть) – 270 г, маргарин – 15 г, лук – 20 г, яйца – 2–3 шт., щепотка муки, соль, перец черный молотый

Сырое мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить.

Измельченное мясо и поджаренный лук тщательно перемешать, положить на противень слоем 3–4 см и припустить. Готовое мясо вторично пропустить через мясорубку, добавить белый соус, черный молотый перец и рубленые яйца.

Начинка из ливера

Легкие – 230 г, сердце – 90 г, маргарин – 15 г, лук – 20 г, щепотка муки, соль, перец черный молотый

Подготовленный ливер промыть. Легкие нарезать на куски по 300–400 г, а сердце – на мелкие кусочки. Нарезанный ливер варить в подсоленной воде при закрытой крышке до готовности. Затем пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, положить на противень с маргарином, заправить солью, черным молотым перцем и, размешивая, хорошо прогреть, после чего остудить.

Начинка из печени и гречневой каши

Печень – 160 г, гречневая крупа – 40 г, лук – 20 г, маргарин – 20 г, соль, перец черный молотый

Подготовленную печень нарезать мелкими кусочками и жарить на жире до готовности (не пережаривать). Затем пропустить ее через мясорубку, добавить мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, рассыпчатую гречневую кашу и, помешивая, хорошо прогреть с жиром. Готовую начинку остудить.

Начинка из рыбы

Рыбное филе – 260 г, лук – 40 г, маргарин или масло сливочное – 25 г, щепотка муки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Филе рыбы с кожей без костей нарезать на куски и припустить. Готовую рыбу измельчить, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, белый соус и перемешать.

Начинка из рыбы и квашеной капусты

Рыба – 80 г, капуста квашеная – 160 г, сливочное масло – 20 г, лук – 20 г, лавровый лист, перец черный горошком

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Выложить в кастрюлю квашеную капусту, добавить обжаренный лук, черный молотый перец, лавровый лист, влить немного воды или бульона, закрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело. Нарезать тонкими ломтиками соленую рыбу без костей и слегка обжарить.

На тесто положить слой капусты, затем слой рыбы и снова слой капусты.

Фарш рыбный с рисом

На 500 г фарша: рыба – 400 г, крупа рисовая – 2 ст. ложки, лук – 2 шт., маргарин – 40 г, зелень, перец, соль по вкусу

Рыбное филе нарезать на куски, обжарить или припустить в небольшом количестве воды в течение 15–20 минут при слабом кипении. Соленую рыбу предварительно замочить 5–6 часов в воде, меняя воду, и отварить в большом количестве воды. Готовую рыбу охладить, нарезать на мелкие кубики или пропустить через мясорубку.

К рыбе добавить сваренный рис, обжаренный лук, специи и тщательно перемешать.

Рыбная начинка с луком

Рыбное филе – 600 г, лук – 2 шт., мука – 1 ст. ложка, масло растительное – 4 ст. ложки, лавровый лист, соль, перец, зелень по вкусу

Филе промыть, посолить и обжарить с обеих сторон. Затем охладить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить до розового цвета, добавить муку и дожарить до светло-коричневого цвета. Затем развести небольшим количеством воды или бульона до консистенции густой сметаны, добавить рыбный фарш и все хорошо перемешать.

Начинка из вязиги

Вязига свежая – 400 г, лук – 2 шт., жир – 4 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, соль, перец, зелень по вкусу

Свежую вязигу промыть и варить в подсоленной воде 1,5–2 часа до размягчения, охладить и пропустить через мясорубку.

Приготовить соус, как для фарша из ливера, и смешать его с рубленой вязигой.

Половину нормы вязиги можно заменить рыбой.

Начинка из квашеной капусты и мяса

Капуста квашеная – 125 г, свинина – 50 г, лук – 40 г, жир – 15 г, яйцо – 1/2 шт., перец черный молотый, соль

Квашеную капусту промыть холодной водой, отжать и порубить.

Репчатый лук нашинковать и обжарить на жире, добавить пропущенную через мясорубку свинину, смесь протушить, прибавить капусту и тушить до готовности, подливая воду или бульон.

Начинку заправить черным молотым перцем, солью, добавить мелко рубленные крутые яйца и хорошо перемешать.

Фарш из квашеной капусты

На 500 г фарша: капуста квашеная – 600 г, лук – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, маргарин или жир – 50 г, соль

Квашеную капусту отжать от сока. Если она кислая, то промыть несколько раз в холодной воде, порубить и тушить до готовности. Затем соединить с жареным луком и сахаром.

Фарш из свежей капусты

На 500 г фарша: капуста свежая – 600 г, яйца – 2 шт., маргарин – 50 г, соль – 1 ч. ложка

Кочан разрезать на четыре равные части, срезать остатки кочерыги, не очень мелко порубить. Раннюю капусту, имеющую горький вкус, ошпарить кипятком и откинуть на сито для стекания воды.

Капусту положить на смазанный жиром противень и нагревать при 180–200 градусов, но не до полного размягчения.

Готовую охлажденную капусту смешать с рублеными яйцами, растопленным маргарином и солью. Тушить капусту с солью нельзя, так как из нее выделится много сока.

Начинка из свежей капусты и грибов

Капуста свежая – 200 г, лук – 20 г, грибы сушеные – 15 г, маргарин – 30 г, яйцо – 1/2 шт., перец черный молотый, соль

Сушеные грибы замочить в воде, отварить, отцедить и нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать, соединить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить грибной отвар и тушить смесь с жиром до готовности.

Добавить грибы, сырое яйцо, черный молотый перец, соль и хорошо вымешать массу.

Начинка из моркови

Морковь – 220 г, сливочного масла или маргарина – 20 г, яйцо – 1 шт., сахар, соль

Очищенную морковь нарезать соломкой, добавить жир (50 % нормы), воду (20–30 г) и припустить, следя за тем, чтобы в моркови не осталось излишней влаги.

Готовую морковь мелко порубить или пропустить через мясорубку со средней решеткой, положить слоем не более 5–6 см в сотейник с растопленным жиром и, периодически помешивая, прогреть, удаляя излишек влаги, чтобы начинка получилась более рыхлой.

В прогретую морковь добавить рубленые яйца, соль, сахар, все размешать и остудить.

Начинка из гороха или фасоли

Горох или фасоль – 115 г, лук – 35 г, маргарин – 25 г, перец черный молотый, соль

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5–8 часов. Слить воду, бобовые залить холодной водой (на 1 кг бобовых 2,5 л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

В готовой фасоли жидкость слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, черным молотым перцем и солью.

Начинка из творога простая

Творог – 250 г, яйцо – 1/2 шт., сахар – 50 г, сливочное масло – 20 г, соль

Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, соль и все тщательно перемешать.

Фруктовая начинка

На 500 г начинки: повидло – 500 г, сахар – 0,7 стакана

В повидло добавить сахар, поставить на плиту и, помешивая лопаточкой, довести до кипения.

Фарш из зеленого лука

На 500 г фарша: лук зеленый – 400 г, маргарин – 30 г, яйца – 4 шт., соль – 1 ч. ложка

Зеленый лук перебрать, очистить, вымыть и мелко нарезать. Подготовленный лук перемешать с рублеными крутыми яйцами, солью, растопленным маслом сливочным или маргарином. Одно яйцо можно взбить и добавить в фарш сырым для его связки.

Начинка из зеленого лука с яйцом

Лук зеленый – 500 г, масло сливочное – 50 г, яйца (сваренные вкрутую) – 5 шт., соль, перец по вкусу

Зеленый лук мелко нарезать, посолить, поперчить и, смешав с мелкорублеными яйцами, прогреть на сковороде с маслом.

Начинка из творога с изюмом или орехами

На 300 г начинки: творог – 1 стакан, яйцо – 1 шт., сахар – 1–2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, ванильный сахар

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо, муку, немного обжаренную на сковороде без жира, и ванильный сахар. Все перемешать до образования однородной массы.

В начинку можно добавить 1 столовую ложку изюма или орехов, цукаты или цедру от лимона или апельсина.

Начинка из яблок

На 500 г начинки: яблоки – 600 г, сахар – 4 ст. ложки

Промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на четыре части и каждую часть на дольки, добавить сахар-песок и, помешивая, сварить почти до размягчения, затем быстро охладить.

В начинку можно добавить немного корицы или цедру от лимона или апельсина.

Примечания

1

Спинная струна, или хорда, из хребта осетровых или красных рыб, обычно продается высушенной и смотанной в клубок. В. И. Даль упоминает также «вязижников», то есть целую отрасль людей, занимавшихся добычей вязиги, а также тех, кто ее очень любил (Примеч. сост.).

2

Меланж – смесь яиц с водой или молоком.